

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe et brioche feuilletée	19,00€
Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées	17,00€
Assiette de melon et jambon ibérique	16,00€
Ceviche de daurade	17,00€
Tartare aux deux saumons et avocat	19,00€
Asperges blanches, sauce mousseline avec un accompagnement au choix : Jambon cru <u>ou</u> saumon fumé <u>ou</u> nature	16,00€
Tomate, burrata, pignons de pins et basilic	16,00€

PLATS

Entrecôte “Héritage” 400gr., frites, salade verte et sauce béarnaise	36,00€
Vol au vent de volailles, ris de veau et morilles	31,00€
Suprême de poulet, purée de pommes de terre et sauce aux morilles	28,00€
Carpaccio de bœuf façon “Harry’s Bar”	27,00€
Escalope milanaise et haricots verts	28,00€
Cabillaud à la bordelaise et légumes sautés	27,00€
Filet de bar, sauce vierge et poêlée de légumes	28,00€
Asperges blanches, sauce mousseline avec un accompagnement au choix : Jambon cru <u>ou</u> saumon fumé <u>ou</u> nature	26,00€

DESSERTS

Tarte aux fraises	9,00€
Dôme au chocolat Valrhona, crémeux praliné, caramel laitier et biscuit gianduja fleur de sel	14,00€
Carpaccio de fruits de saison et sirop aux agrumes	11,00€
Crêpes Suzette	11,00€
Tarte du jour	9,00€
Pavlova abricot	10,00€
Coupe de glaces et sorbets	9,00€
Île flottante, amandes effilées caramélisées	9,00€
Soufflé au Grand-Marnier	11,00€
Assiette de trois fromages affinés et ses accompagnements	10,00€