



## ENTRÉES

Tartelette de sarrasin – Comté vieux – Oignons de Roscoff – Condiment truffes 19€

Tartare de bœuf – Feuille d’huitre – Seigle - 24€

Dorade royale – Concombre – Fruit de la passion – 22€

Raviole de homard – Topinambour – Persil - 26 €

Haddock – Betterave – Caviar – Yaourt Grec - 26€

## PLATS

Volaille aux graines – Légumes racines – Yacon – jus de veau au café 40 €

Bar rôti – Courge kabocha – Praliné – condiment Mikan 42 €

Quasi de Veau de lait en croute de noix – Rösti de pommes de terre – Girolles - 44€

Noix de Saint-Jacques de Dieppe – Panais – Cresson de fontaine – Furikake- 42€

Risotto – Truffe noire – Parmesan 24 mois – Champignons - 38€

## DESSERTS

Chocolat noir 72% – Glace pop-corn – Caramel piment végétarien - 16€

Feuille à feuille – Praliné pécan – Miel d’avocatier – Vanille Bourbon - 16€

Mini poire William – Amande – Agrumes – Glace aux boutons de cannelle - 16€

Paris Brest noix de pécan, pignons, cajous et noisettes - 25€

Fromages affinés de chez Alleosse - 18€

Prix nets et taxes inclus  
Viandes d’origine Française



## FORMULE DEJEUNER

Entrée / Plat du jour ou Plat du jour / Dessert - 45€

Entrée / Plat du jour / Dessert - 55€

## SEMMAINIER

### LUNDI

Paillard de veau milanaise - Conchiglioni gratiné, ricotta épinard

### MARDI

Paleron de bœuf - Carottes- Sauce au vin rouge

### MERCREDI

Raviole de châtaigne - Gambas - Bisque de homard

### JEUDI

Agneau confit aux épices et légumes

### VENDREDI

Pavé de saumon - Epinards - Champignons - Œufs de saumon

## ICONIQUES

La Burrata - 19€

Le burger - 28€

La soupe de légumes - 24€

La soupe à l'oignon - 24€

La salade César - 26€

Le club sandwich - 26€

La salade San Régis - 26€

Spaghetti al Limone - 25€