



ENTRÉES

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

Paté pantin-Volaille-Foie gras - 24€

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

Raviole de homard – Topinambour – Persil – 26 €

Asperges blanches en saumure – Poutargue de mulot – caviar osciètre – 26€

PLATS

Suprême de pintade – Artichaut à la carbonara – Condiment truffe 40 €

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

Quasi de veau – Asperges vertes Estragon – Girolles au vin jaune 44€

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

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

DESSERTS

Chocolats – Café – Cardamome verte – 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€

SEMAINIER

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

Dorade Royale - Poireaux - Guanciaie - Pomelo

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€