

TABLE D'HÔTE

MIDI

Potage des Maraîchers
ou
César de L'Impressionniste

ABATS

Parmentier au boudin noir artisanal & pommes fondantes	28
Rognons de veau au vin blanc et moutarde de Meaux	24
Cervelle de veau, beurre noisette, citrons et câpres	24

VIANDES

Boeuf Bourguignon du Patron & pomme purée	29
Risotto aux champignons sauvages & confit de canard	29
Bavette de bison grillée & beurre Maître d'hôtel	35
Cuisse de canard confit & grelots confites	29
Steak d'onglet grillé 1855 , sauce poivrade & frites Maison	34
Pappardelle au jarret d'agneau confit, roquette & parmesan	28
Tartare de boeuf, croûtons au levain, frites & mayo maison	30

Frites maison & mayo truffée 6\$



MENU DU POISSONNIER

Potage des maraichers
ou
César de L'Impressionniste

Nouvel arrivage (prix du marché)

Tartare de saumon au goût du chef,
verdurette & chips wonton 28

Ravioles de homard à la crème d'ail & fenouil 34

Saumon au miso, érable & soja au four,
tombée de légumes de saison fondants 29

ENTRÉES À LA CARTE

Gravlax de saumon au
Pastis & aneth
rémoulade de céleri-rave

12

Pommes de ris de veau
Sauce au foie gras & champignons

18

Cocotte feuilleté d'escargots
crème d'ail des bois & tomates séchées

15

Foie gras de canard
Pain au levain grillé et gelée du moment

20

Vins au verre 14

Blanc

Pinot Grigio, Italie
Chardonnay, Italie
Sauvignon, Loire, France

Rouge

Cabernet sauvignon, France
Syrah, sud-ouest, France
Pinot noir, France

Rosé

Côte de Provence
Château Roseline, France

Flûte de Bulles

14

Bières

Dieu du Ciel en fût 11
Sentinelle blonde
Voyageur des Brumes

Importées 11

Heineken / Moretti

Locale 11

Coors Light 473 ml