

# Table d'hôte

## MIDI

POTAGE DES MARAÎCHERS  
OU  
CÉSAR DE L'IMPRESSIONNISTE

### ABATS

ROGNONS DE VEAU AU VIN BLANC ET MOUTARDE DE MEAUX	26
CERVELLE DE VEAU, BEURRE NOISETTE, CITRONS ET CÂPRES	26
PARMENTIER DE BOUDIN NOIR ARTISANAL AUX POMMES FONDANTES	28

### VIANDES

MAGRET DE CANARD ROUGIÉ, SAUCE GASTRIQUE AUX FRAMBOISES	30
CUISSE DE CANARD CONFIT, POMME PURÉE AU BEURRE & CRÈME À LA MOUTARDE & THYM	29
STEAK D'ONGLET GRILLÉ, COMPOTE D'OIGNONS & FRITES MAISON	34
PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU CONFIT, ROQUETTE & PARMESAN	28
TARTARE DE BOEUF 1855, FRITES MAISON & CROUTONS AU LEVAIN	32
BAVETTE DE BISON SUR LE GRILL, BEURRE MAITRE D'HÔTEL & FRITES MAISON	37

### VÉGÉ

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, AMANDES RÔTIÉS, PESTO & ÉCHALOTES CROUSTILLANTES	27
---	----

FRITES MAISON & MAYO TRUFFÉE	6
------------------------------	---

CORBEILLE DE PAIN & BEURRE SUPPLÉMENTAIRE	3
---	---

# Menu du Poissonnier

POTAGE DES MARAÎCHERS  
OU  
CÉSAR DE L'IMPRESSIONNISTE

NOUVEL ARRIVAGE (PRIX DU MARCHÉ)6

TARTARE DE SAUMON AU GOÛT DU CHEF  
VERDURETTE & CROUSTILLES WONTON 28

RAVIOLES DE HOMARD, CRÈME DE FENOUIL & AIL RÔTI 36

SAUMON AU MISO, ÉRABLE & SOJA SUR LÉGUMES DE SAISON FONDANTS 29