

# Table d'hôte

## MIDI

ROSACE DE GRAVLAX DE SAUMON

SUR POIREAU VINAIGRETTE

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
TARTE FEUILLETÉE AU BOUDIN NOIR ARTISANAL, CHÈVRE, POMMES & OIGNONS FONDANTS	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	34
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

ROSACE DE GRAVLAX DE SAUMON  
SUR POIREEAU VINAIGRETTE  
OU  
CÉSAR DE L'IMPRESSIONNISTE

SAUMON POÊLÉ, PESTO & TOMATES CONFITES	29
MORUE D'ISLANDE AU MISO, ÉRABLE & SOJA, TOMBÉE DE LÉGUMES FONDANTS	36
TARTARE DE SAUMON AU GOÛT DU CHEF, CHIPS WONTON & VERDURETTE	28
RAVIOLES DE HOMARD, CRÈME DE FENOUIL & AIL RÔTI	36
CREVETTES MIRABEL EN PÊCHE ÉCO RESPONSABLE À L'HUILE D'AIL, SALADE D'ORZO AU CHORIZO & CHIMICHURRI	36