

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	27
CERVELLE DE VEAU, BEURRE NOISETTE, CITRONS ET CÂPRES	29
TARTE FEUILLETÉE AU BOUDIN NOIR ARTISANAL, CHÈVRE, POMMES & OIGNONS FONDANTS	28

VIANDES

MAGRET DE CANARD , SAUCE GASTRIQUE AUX FRAMBOISES	32
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	30
TARTARE DE BOEUF 1855, FRITES MAISON & CROUTONS AU LEVAIN	34
BAVETTE DE BISON SUR LE GRILL, TOMATES & ÉCHALOTTES CONFITES, FRITES & MAYO MAISON	38

VÉGÉ

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, AMANDES RÔTIES, 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