

Table d'hôte



POTAGE DES MARAÎCHERS

OU

SALADE CÉSAR

Abats

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR & OIGNONS FONDANTS	29
ROGNON DE VEAU À LA CRÈME, VIN BLANC & MOUTARDE DE MEAUX	27
FOIE DE BOEUF WAGYU POÊLÉ, TOMBÉE D'OIGNONS & BACON	38
CERVELLE DE VEAU AU BEURRE NOISETTE, CÂPRE & CITRON	30

Poissons & Fruits de mer

NOUVEL ARRIVAGE POISSON	PM
RAVIOLES DE HOMARD À LA CRÈME DE FENOUIL CONFIT & AIL RÔTI	36
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER, BAGUETTE ARTISANAL À L'AIL	32
SAUMON AU MISO, ÉRABLE & SOJA, LÉGUMES FONDANTS	32

Viandes

CONFIT DE CANARD MAISON & POMME PURÉE AU BEURRE	29
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE & PETITS LÉGUMES	32
STEAK D'ONGLET, COMPOTE D'OIGNONS, FRITES & MAYO MAISON	34
PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU, ROQUETTE & PARMESAN	30
BAVETTE DE BISON À LA SAUCE AU POIVRE, FRITES & MAYO MAISON	38
MAGRET DE CANARD, GASTRIQUE AUX FRAMBOISES	32

Végé

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, PESTO & AMANDES RÔTIES	27
--	----

À la Carte

FRITES & MAYO TRUFFÉE	6
EXTRA PAIN BAGUETTE AU LEVAIN & BEURRE	3
GRAVLAX DE SAUMON & POIREAUX VINAIGRETTE	12
FOIE GRAS POÊLÉ	20
COCOTTE FEUILLETÉE D'ESCARGOTS, CRÈME AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET AIL RÔTI	17

MIDIS PRESSÉS

Terre & Mer

1 PLAT + 1 VERRE DE VIN 35\$

Terre

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
PETITS LÉGUMES & POMME PURÉE AU BEURRE
OU
ONGLET DE BOEUF 1855 GRILLÉ
FRITES & MAYO MAISON

Mer

SAUMON AU MISO, SOJA & ÉRABLE
SUR LÉGUMES FONDANTS
OU
CHAUDRÉE DE FRUITS MER
BAGUETTE ARTISANALE À L'AIL

Un Dessert incontournable!

TARTE TATIN DÉMENTE POUR 2
2 CIDRES DE GLACE D'INTERMIEL
28

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS 1 HEURE DE CUISSON