

Carte du restaurant

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30
et de 19h à 21h30
Fermé le dimanche soir

Nos viandes bovines sont d'origine française et nos abats d'origine française, hollandaise, belge.
Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique & nos viandes ovines sont originaires du Royaume-Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets

Menu à 63,00 €

(Menu à 57,00€ sans fromages)

Oeuf parfait, compotée d'oignons rouges, crème d'ail fumée,
pignons de pins et chorizo doux

Perfect egg, red onion compote, smoked garlic cream, pine nuts and sweet chorizo

Ou

Carpaccio de thon rouge et ananas rôtis à la vanille et poivre de Timut

Red tuna and pineapple carpaccio roasted with vanilla and Timut pepper

Filet de boeuf, petits pois et réduction de Bordeaux, jeunes légumes et girolles au beurre

Beef fillet, peas and reduction of Bordeaux, young vegetables and chanterelles with butter

Ou

Bar rôti sur peau, langoustines aux aromates, huile d'herbes et beurre blanc

Roasted bar on skin, langoustines with herbs, herb oil and white butter

Chariot de fromages & Chariot de desserts

Cheese trolley

Dessert trolley

Menu à 47,00 €

(Menu à 42.00 € sans fromages)

Foie gras de canard, poires, gel sauternes et pain d'épices

Duck foie gras, pears, sauternes and gingerbread

Ou

Noix de coquille St Jacques, crème de panais, carottes jaunes et huile de Truffes

Scallops, parsnip cream, yellow carrots and truffle oil

Côtes d'agneau rôties, tajine de pommes de terre et citrons confits, émulsion de
pommes de terre

Roasted lamb chops, potato tajine and candied lemons, potato emulsion

Ou

Pavé de lotte et légumes rôtis, coulis de langoustines

Baked Monkfish and Roasted Vegetables, Crayfish Coulis

Chariot de fromages & Chariot de desserts

Cheese trolley

Dessert trolley

Menu à 37,00 €

(Menu à 42,00 € avec fromages et desserts)

Saumon cru mariné l'aneth, salade d'herbes et sorbet citron basilic
Raw salmon marinated dill, herb salad and lemon sorbet basil

Ou

Sablé parmesan et ris de veau doré, julienne de légumes et crème de Balsamique
Parmesan and golden sweetbreads, vegetable julienne and balsamic cream

Magret de canard à la cardamome, chutney de mangue, potimarons et carotte rôties
Duck breast with cardamom, mango chutney, potimarons and roasted carrots

Ou

Filets de rouget grondin, écrasé de pommes de terre, bouillon corsé
Filletts of mullet, mashed potatoes, broth with a whole-grain flavour

Chariot de fromages **Ou** Chariot de desserts
Cheese trolley *Desert trolley*

Exemple de menu à 27.00 €

(Uniquement du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés)

Salade de pommes de terre de Somme et tartine de rillettes de harengs aux herbes
Somme potato salad and herring rillettes toast with herbs

Ou

Crème de butternut, légumes au beurre et en chips Butternut
Cream, buttered vegetables and crisps

Filet mignon de porc, linguines aux épinards et julienne de carottes, sauce pesto vert
Pork tenderloin, spinach linguine and julienned carrots, green pesto sauce

Ou

Mostelle en croûte d'amandes, duo de pomme de terre et patate douce, touche d'agrumes
Mostelle in almond crust, potato and sweet potato duo, touch of citrus

Chariot de fromages **Ou** Chariot de dessert
Cheese trolley *Desert trolley*

Suggestions du Chef

Entrecôte lorraine de 300 grammes, pommes de terre rôties aux oignons rouges,
sauce Béarnaise

300 gram rib steak from Lorraine, roasted potatoes with red onions, Béarnaise

31.00 €

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison

Beef tartar, homemade fries

22.00 €

Noix de coquilles St Jacques, coulis de potimarron, poêlée forestière

Scallops potimarron coulis, forest stir-fry

29.00 €

Chariot de fromages

Cheese trolley

11.00 €

Chariot de desserts

Dessert trolley

13.00 €

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française et nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique et nos viandes ovines sont originaires du Royaume-Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

