

Menu à 22.00 €

(Ce menu est donné à titre d'exemple, il change tous les lundis)

Trilogie de melon Charentais au jambon cru au Porto et à la grenadine
Charentais Melon Trilogy with Porto and Grenadine Raw Ham **Ou**

Assiette de tomates mozzarella en 3 couleurs, charcuterie fine italienne
Tomatoes mozzarella, italian charcuterie

Brochette de poulet jaune, basquaise de légumes
Yellow chicken brochette, vegetable basquaise **Ou**

Filet de lieu, écailles de magret fumé, pousses d'épinard à l'ail, pesto rouge
Cod filet, smoked magret flakes, garlic spinach shoots, red pesto

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

Suggestions du Chef

Pièce de bœuf Black Angus grillée aux condiments, jus au romarin, râpé de pommes de terre maison
Grilled Black Angus condiment beef, rosemary Juice, grated homemade potatoes
25.00 €

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison
Beef tartar, homemade fries
20.00 €

Noix de Saint Jacques aux asperges vertes, risotto printanier, crème de curry breton
Scallop nuts with green asparagus, spring risotto, Breton curry cream
23.00 €

Chariot de desserts 10.00 €
Dessert trolley

Chariot de fromages 9,00 €
Cheese trolley

Assiette de glaces artisanales Bio 9,50 €
Artisanal ice cream



Menu à 33.00 €

Foie gras de canard aux abricots moelleux, compotée abricot romarin poire de mumtok
Duck foie gras with apricot, compte of apricot rosemary and pear of mumtok **Ou**

Duo de saumon cru mariné et truite fumée, vinaigrette de Yuzu
Marinated raw salmon duo with smoked trout, Yuzu dressing

Noisettes de veau, grenailles et carottes jaunes en persillade, huile de céleri branche
Hazelnuts of veal, potatoes and yellow carrots in parsley, celery oil **Ou**

Pavé de maigre en croûte de citron, semoule et légumes, jus de viande au thym
Pièce of maigre fish with lemon, semolina and vegetables, meat juice with thyme

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

Menu à 40.00 €

Foie gras de canard au Crillon des Vosges, compotée de rhubarbe
Duck foie gras with Crillon des Vosges, rhubarb compote **Ou**

Noix de coquilles Saint Jacques et julienne de légumes au safran, tuile dentelle à l'encre de seiche
Scallops and julienned vegetables with saffron, cuttlefish ink lace tuile

Carré d'agneau rôti aux pistaches et persil, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, jeune carotte
Roasted rack of lamb with pistachios and parsley, mashed potatoes in olive oil, baby carrot **Ou**

Médaille de lotte aux écrevisses, sauce Nantua à l'estragon
Monkfish medallion with crayfish, Nantua sauce with tarragon

Chariot de fromages
Cheese trolley

Chariot de desserts
Dessert trolley

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

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