

Suggestions du Chef

Entrecôte Lorraine, sauce béarnaise, frites fraîches maison et salade verte

Angus rib steack, bearnaise sauce, homemade fries and salad

25.00 €

Tartare de Bœuf coupé au couteau, frites fraîches maison

Beef tartar, homemade fries

20.00 €

Duo de rognons et ris de veau, purée de céleri et de pommes de terre

Kidney and sweetbread, mashed celery and potatoes

23.00 €

Médailles de lotte, aux coques, pois gourmands et safran

Burbot medaillons, cockles, snow peas and saffron

22.00 €

Chariot de desserts 9,50 €

Dessert trolley

9,00 €

Chariot de fromages

Cheese trolley

Menu à 33.00 €

Terrine de foie gras de canard au jambon serrano et abricots moelleux
Duck foie gras terrine with serrano ham and apricots

Ou

Salade de légumes croquants, gambas marinées à la coriandre,
vinaigrette d'agrumes
Salad of crisp vegetables, marinated prawn coriander , citrus vinaigrette

Brochette de filet de canette à la mangue, grenailles au lard paysan
Filet of duck brochette with mango, bacon baby potatoes

Ou

Pain de sandre rôti, écrevisses et champignons, sauce nantua à l'estragon
Roasted pike perch bread, crayfish and mushrooms, nantua sauce with tarragon

Chariot de fromages
Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts
Dessert trolley

Menu à 40.00 €

Trilogie de poisson; saumon mariné, saumon fumé à la betterave,
églefin à la vodka, perles citronnées et crème d'aneth
*Fish trigoly; marinated salmon, salmon with beetroot,
haddock vodka, lemon cream with dill*

Ou

Terrine de foie gras de canard, chutney ananas vanille
Duck foie gras, pineapple and vanilla chutney

Carré d'agneau en croûte d'herbes, fine ratatouille
et rosace de pomme de terre, jus au romarin
Rack of lamb with herb crust, ratatouille and potatoes, rosemary juice

Ou

Dos de cabillaud rôti, bouillon corsé aux pois gourmand,
billes de pomme de terre au safran, crumble amande
Cod roast, bouillon with snow peas, potatoes with saffron, and almond crumble

Chariot de fromages
Cheese trolley

Chariot de desserts
Dessert trolley

Menu à 22.00 €

Nage de pétoncles et potimarron, galette de riz croustillante

Scallop and pumpkin swim, crispy rice cake

Ou

Assiette fraîcheur autour du canard ; magret fumé, gésiers, et confit

Plate around the duck; smoked duck breast, gizzards, and confit

Filet de flétan blanc rôti aux panais et lard grillé

Roasted white halibut fillet with parsnip and grilled bacon

Ou

Aiguillettes de poulet au cidre, brunoise de pommes et polenta

Cider chicken breasts, apple brunoise and polenta

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Dessert trolley