

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

Chariot de fromages 9,00 €

Cheese trolley

Assiette de glaces artisanale Bio 9.50 €

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 trilogy; 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 €

Crème de butternut, champignons de Paris et pleurotes sautés, chips de céleri

Butternut cream, duo of mushrooms, celery chips

Ou

Crevettes en chemise de brick, coulis de tomate basilic

Shrimps in brick pastry, tomato basil coulis

Brochettes de poulet anisés, ratatouille d'automne

Anise-flavored chicken brochettes, ratatouille

Ou

Dos d'églefin aux câpres et citron

Haddock back with capers and lemon

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Dessert trolley

