

Les entrées

- ✓ **Le poireau vinaigrette à la truffe** 16 €
Tuile au parmesan et jeunes pousses de mesclun
- L'émietté de dorade** 16 €
Condimentée au piment d'Espelette, transparence de concombres, herbes fraîches et tuiles dentelle
- ✓ **Le velouté d'oignons doux** 15 €
Pain au levain gratiné au vieux comté, herbes fraîches et huile d'olive de la Maison Richard

Les plats

- Le filet de bœuf français Wellington** (15mn de cuisson) 28 €
Jus réduit et panais grillé
- ✓ **Les raviolis forestiers** 22 €
Bouillon thaï, enoki, pousses de soja, huile de sésame et pickles d'oignons rouges
- Le pavé de cabillaud Skrei** 25 €
Grillé à la plancha, crémeux de patate douce à la vanille et ses chips
- Le plat du moment**
A découvrir sur l'ardoise

Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- Le palet chocolat** 12 €
Mousse chocolat noir, crémeux spéculos, biscuit brownie, cœur praliné et enrobage Dulcey
- La charlotte exotique** 12 €
Croustillant coco, mousse gingembre citron vert, ganache montée et compotée exotique
- Le café gourmand** 13 €
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille



A partager

L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

La planche mixte

Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

19 €

L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon

15 €

Le croque à la truffe

Au vieux comté et jambon Rostello

15 €

La cervelle de Canut et les légumes du moment

10 €

Les incontournables

A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

La pièce de bœuf du moment

Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté

Entre 400g et 1kg, selon disponibilité

13 €/ 100g

Le turbot entier

Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre

Entre 900g et 1,3kg selon les arrivages

9 € / 100g

La garniture au choix :

La pomme purée ou les légumes de saison

Carte des boissons



Pensez à réserver pour la St Valentin

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

Le poireau vinaigrette à la truffe

Tuile au parmesan et jeunes pousses de mesclun

ou

Le carpaccio de bœuf aux épices douces

Parmesan et salade de roquettes

Les plats

Le filet de bœuf français Wellington

Jus réduit et panais grillé

ou

Le pavé de cabillaud Skrei

Grillé à la plancha, crémeux de patate douce à la vanille et ses chips

Les desserts

Le palet chocolat

Mousse chocolat noir, crémeux spéculos, biscuit brownie, cœur praliné et enrobage Dulcey

ou

La charlotte exotique

Croustillant coco, mousse gingembre citron vert, ganache montée et compotée exotique