

MENU DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR	17
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ	24
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29

ENTRÉES:

VELOUTE DE LEGUMES HIVERNALES, CHIPS DE LEGUMES ET OEUF PARFAIT

WINTER VEGETABLE VELOUTÉ, VEGETABLE CHIPS AND A PERFECT EGG

PÂTÉ CROÛTE DU MOMENT, ÉCHALOTES CONFITES

PLATS:

POISSON DU JOURS, FONDUE DE POIREAUX, SAUCE AGRUMES ACIDULÉE

CATCH OF THE DAY WITH LEEK FONDUE AND TANGY CITRUS SAUCE

FAUX-FILET DE BŒUF, POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE VIANDE

BEEF SIRLOIN STEAK, BABY POTATOES, MEAT JUS

TARTELETTE À L'OIGNON, HERBES FRAÎCHE ET PICKLES

CARAMELIZED ONION TARTLET, FRESH HERBS AND PICKLES

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellerier

Cheese selection by « La Maison Cellerier »

11

DESSERTS:

CRÈME BRÛLÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MOUSSE AU CHOCOLAT 72% DE CACAO

72% DARK CHOCOLATE MOUSSE

SUGGESTIONS: (hors menu)

OS À MOELLE À LA BRAISE

17

CECINA DE BOEUF DE GALICE

13

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

30

FILET DE BOEUF HOLSTEIN ROSSINI MATURÉ 30J (250G)

45

FILET DE TURBOT BRAISÉ

30

À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE	90
CÔTE DE BOEUF HOLSTEIN FRANCAISE 30JOURS	110
CÔTE DE BOEUF MONTBELIARDE FRANÇAISE 90 JOURS	120
CÔTE DE BOEUF NOIRE BALTIQUE REP. TCHEQUE 30 JOURS	140
CÔTE DE BOEUF MINOTA ESPAGNE 40 JOURS	145
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA DE GALICE 30 JOURS	170
T-BONE DE BOEUF HOLSTEIN FRANCAIS 20 JOURS	120
RIBS DE BŒUF CONFITS 8H ET SAUCE BARBECUE	78
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 8H	88
PÊCHE DU JOUR A LA BRAISE PRIX SELON ARRIVAGE	

2 garnitures incluses/ 2 sides included

Prix en euros TTC – Service compris- bœuf origine France – viande origine Europe

