

LA CARTE

ENTRÉES

ŒUFS COCOTTE LUTTER AU VELOUTÉ DE CHORIZO	14 €
TRUITE FAÇON GRAVELAX, CRÈME D'AVOCAT ET TOAST GRILLÉ	14 €
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE RÔTIS AU BEURRE PERSILLÉ, ET PETITS CROUTONS	16 €
FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY À LA FIGUE ET TOAST GRILLÉ	16 €

PLATS

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, RISOTTO ET LÉGUMES CONFITS	23 €
ÉMINCÉ DE CANARD, JUS ÉPICÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES ET WOK DE LÉGUMES FRAIS	24 €
BŒUF BOURGUIGNON, RECETTE DE GRAND-MÈRE	22 €

DESSERTS

TIRAMISU MAISON	8 €
CRÈME BRULÉE CASSONADE À LA VANILLE BOURBON	8 €
BABA AU RHUM CHANTILLY	7 €
CAFÉ GOURMAND	9 €
MOELLEUX CHOCOLAT COULANT, CRÈME ANGLAISE	8 €



Notre chaque plat proposé est le fruit d'une sélection rigoureuse de produits frais, acquis quotidiennement. Nous sommes fiers de vous offrir une expérience culinaire qui met à l'honneur le meilleur de ce que la terre nous offre, garantissant ainsi des saveurs authentiques et la fraîcheur de nos mets.