

Nos Entrées

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES avec poulpe au vin blanc 24 €

SAUMON FUME SUR BLINIS crème Normande et ciboulette 21€

FOIE GRAS MAISON en tatin poêlé 24 €

SOUPE DE POISSON de roche 22 €

SALADE CAMEMBERT rôti et miel à la truffe 23 €

FOIE-GRAS MAISON armagnac, confiture de figues 26 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE Label Rouge» 12 unités / 22 €

SALADE CEASAR avocat et crevettes 26 €

HUÎTRES CLAIRE DE BRETAGNE 9 unités / 23 €

Nos Poissons

SOLE MEUNIÈRE 45 € (+4€ dans le menu)

LA SAINT-JACQUES en risotto 33 €

FILET DE BAR à l'estragon 26 €

PAVE DE SAUMON laqué, aubergine grillée 28€

Nos Viandes

CONFIT DE CANARD au poivre vert 25 €

SOURIS D'AGNEAU confit, rôti au thym et ail 28 €

TARTARE DE BŒUF à la minute cru ou poêlé 25 €

RAVIOLE DU DAUPHINE au compté (label rouge) 23 €

CÔTE DE BŒUF 1kg (2 personnes) 89 €

FILET DE BŒUF GRILLE aux morilles 39 € OU aux poivres 32 €

Nos Burgers

VEGETARIEN mozzarella, avocat, tomate, salade, cheddar, oignons 23 €

LE BURGER XL (300 grs de bœuf) avocat, salade, double cheddar, tomate, oignons 28 €

Nos Desserts

LE TIRAMISU café et amaretto 8 €

LE COLONEL coupe sorbet citron et vodka 10 €

LA MOUSSE CHOCOLAT façon grand-mère 8 €

LE BABA AU RHUM (rhum à volonté) 12 €

LA CRÈME BRÛLE à la vanille 9 €

LES PROFITEROLES fait maison 12 €