

Entrées

Carpaccio de Bar sauvage, Chantilly à la Cacahuète, purée de Câpres et citron vert 20.00 €

Anguille Fûmée, écrasé de pomme de terre Ratte et Lentilles vertes du Puy, crouton de Brioche et chantilly à la moutarde violette 16.00 €

Assiette de Jambon Bellota-Bellota Grand Cru 42 mois d'affinage 22.00/38.00 €

Pâté en croute du chasseur au Foie Gras et à la Pistache 19.00€

Plats

Ris & Paleron de Veau Français, Céléri confit, Châtaigne, jus de viande monté au beurre 38.00€

Saint-Jacques snackées d'Erquy, Jambon Bellota, purée de Potimarron 37.00€

Quenelle de Volaille à la Truffe Noire du Périgor et poêlée de Champignons 40.00€

Pluma Ibérique 5J , purée de Pomme de terre et jus aux Câpres 39.00€

Desserts

Soufflé à la Vanille et citron Vert, sorbet Pruneau 15.00€

Le Pim's à l'Orange sanguine 14.00€

Les Champignons exotiques 14.00 €

Plateau de fromages selon votre choix, crackers et pousses de salade 13.00 €

Cafés et Mignardises

Café Espresso Italien Créma Oro 100% Arabica 5.00 €

Café Cappuccino, Latté, Moka... 6.00 €

Chocolat chaud 6.00 €

Thé OU Tisane Darjeeling 6.00