

 les
Entrées 2.700F

PRESSÉ DE FOIE GRAS À LA VANILLE, GELÉE À LA MANGUE

GÂTEAU D'AVOCAT AUX CREVETTES ET AUX FRUITS DE MER,
MAYONNAISE MAISON AUX HERBES

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE
(PARMESAN, TOMATES CONFITES, OLIVES VERTES, PESTO BASILIC)

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU TIÈDE AU COGNAC

BRUSCHETTAS AU SAUMON FUMÉ ET BURRATA À LA TOMATE

 les
Plats 3.700F

MI CUIT DE THON JAUNE GRILLÉ, GRATIN DE CHOUCROUTE AU CURRY,
BEURRE BLANC À LA VANILLE DE LIFOU

GRATIN DE POULPE ET COQUILLAGES AU COCO, SAUTÉS DE LÉGUMES WOK

BROCHETTES DE MAGRET ET FOIE GRAS,
LIT DE POMMES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD

FILET MIGNON D'AGNEAU AUX ÉPICES D'ORIENT,
COUSCOUS DE QUINOA AUX LÉGUMES

FILET DE VEAU FAÇON POT AU FEU, CRÈME DE CHAMPIGNONS
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON



CAFÉ GOURMAND

BOULE AU DÉLICE COCO, INSERT À LA PASSION ET COULIS CHOCOLAT

PAVLOVA, CRÉMEUX AUX FRUITS ROUGES ET FRUITS DE SAISON

CROUSTADE AUX POMMES ET À L'ARMAGNAC

CARRE GLACE AU CHOCOLAT



HUÎTRES DE NOUVELLE-ZÉLANDE	Par 6	3.200F	Par 12	6.400F
FOIE GRAS EN DEUX FAÇONS : POÊLÉ AU MIEL ET EN TERRINE				3.300F
FOIE GRAS POÊLÉ OU EN TERRINE				3.300F
POÊLÉE DE CREVETTES À LA PROVENÇALE ET AU PASTIS				3.000F
TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI, JUS AU PORTO ET À LA TRUFFE, GARNITURE AU CHOIX				4.300F
NOIX DE SAINT JACQUES, CRUMBLE PARMESAN ET ESPUMA À LA CRÈME IODÉE				3.900F