



TARTARE DE NOIX DE ST-JACQUES, CREVETTES, MANGUES ET POIVRONS ROUGES CONFITS, BLINIS À LA PURÉE D'AVOCATS

3.100F / 3.100 PTS

TATAKI DE FAUX-FILET DE BŒUF SERVI SUR UN LIT DE FENOUIL, PAPAYE VERTE. COURGETTE ET GINGEMBRE

2.600F / 2.600 PTS

VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES À L'ŒUF POCHÉ. TARTINE DE MAGRET FUMÉ ET CREAM CHEESE.

2.100F / 2.100 PTS

LES HUÎTRES EN TROIS FAÇONS (GRATINÉES SABAYON CHAMPAGNE, EN GELÉE AU PORTO ET NATURES)

3.800F / 3.800 PTS

HUÎTRES DE NOUVELLE-ZÉLANDE

3.200F / 3.200 PTS Par 12

7.200F / 7.200 PTS



MILLE-FEUILLE DE VIVANEAU ET AUBERGINES, BEURRE SAFRANÉ.

3.900F / 3.900 PTS

DOS DE SAUMON RÔTI, TOAST DE MOELLE, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES, SAUCE VIN ROUGE.

3.800F / 3.800 PTS

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU ET GROSSES CREVETTES AU COULIS DE CRUSTACÉS. RIZ NOIR.

3.800F / 3.800 PTS

CANON D'AGNEAU RÔTI ET PETITS LÉGUMES FARCIS. JUS À L'AIL CONFIT ET AU THYM.

3.500F / 3.500 PTS

FILET DE BŒUF AUX MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS, ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE.

4.800F / 4.800 PTS

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS. FAÇON POT-AU-FEU, SAUCE GRIBICHE ET SES LÉGUMES.

3.500F / 3.500 PTS

Le Carré d'As



TUILES AUX AGRUMES EN MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ROUGES

1.750F / 1.750 PTS

ENTREMETS CHOCOLAT NOIR, COGNAC ET CAFÉ, GLACE AU MIEL

1.750F / 1.750 PTS

POMME FONDANTE CARAMÉLISÉE, ARLETTE CROUSTILLANTE, CRÈME CRUE

1.750F / 1.750 PTS

TERRINE DE CREPES , SAUCE AU GRAND MARNIER

1.750F / 1.750 PTS

