

NOS PLATS ORIGINAUX

NOS BEST OF
HIVER 2018

CROUSTILLANT SAINT-MARCELLIN
FONDANT AU MIEL BALSAMIQUE
OEUF AU PLAT SAUCE AU GRANA
VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES
ET SON ÉMULSION À LA BETTERAVE

TAGLIATELLES AUX MORILLES

POULPE STYLE BARBECUE
SAUCE VIERGE MAISON
MOUSSELINE DE VITELOTTES
FAGOTS DE HARICOTS
AU JAMBON SAN DANIELE

ENTRECÔTE DE BOEUF
BEURRE CAFÉ DE PARIS
POMMES RISSOLÉES
LÉGUMES DU JOUR

1/2 POULET RÔTI
SAUCE DIABLE AUX HERBES
GRATIN DAUPHINOIS MAISON
CAROTTES VICHY

FAGOTINI ARTISANAUX
FARCIS À LA TRUFFE

TAGLIOLINI NOIRS AUX SUPIONS
FRITS, OEUFS DE SAUMON, FÈVES
ET CHORIZO

CHEESEBURGER DE BŒUF
Gruyère, tomates, salade
et sauce tartare maison
POMMES PONT-NEUF
SALADE DE MESCLUN

MARGUERITES ARTISANALES
FARCIES AU CITRON ET RICOTTA
CRÈME À L'AIL DES OURS

FILETS DE PERCHE
SAUCE MEUNIÈRE À LA CRÈME
POMMES FRITES
LÉGUMES DU JOUR