



MAISON DE QUALITÉ, TITRÉE MAÎTRE RESTAURATEUR



• NOTRE COLLECTION D'ESCARGOTS •

• TRADITION •

6 pièces . 15
12 pièces . 30

• BRIE & NOIX •

6 pièces . 15
12 pièces . 30

• FOIE GRAS •

6 pièces . 21
12 pièces . 42

• PIMENT D'ESPELETTE •

6 pièces . 15
12 pièces . 30

• TRUFFE NOIRE •

6 pièces . 21
12 pièces . 42

• ASSORTIMENT •

6 pièces . 21
12 pièces . 42

• PLATEAU DÉGUSTATION •

Nos cinq recettes réunies sur un plateau à partager

Sélection de 36 pièces . 95

• L'INSPIRATION DU MOMENT •

• ENTRÉES •

Pâté en croûte22
Recette au foie gras et à la pistache

Cuisses de grenouilles21
Façon Escoffier

Escalopes de foie gras poêlées 26
De la maison Duperier, servis sur toast brioché

Soupe à l'oignon15
Belle croûte feuilletée, dorée à souhait

Huîtres °322-44
Servies par 6 ou 12

Les délicates langoustines23
Cuites vapeur et accompagnées d'une mayonnaise maison

Artichaut entier11
Vinaigrette gourmande à la moutarde Pommery

Salade de Saint-Jacques grillées21
Agrémentée d'un jus de truffe

Foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest22
De la maison Duperier, recette culte au Porto

Taditionnelle ficelle Picarde13
Crêpe garnie de jambon, champignons et de crème fraîche

• PLATS •

Tartare de bœuf24
Recette revisitée au piment d'Espelette, frites maison

Quenelles de brochet24
Coulis de homard et riz pilaf

Suprême de poulet jaune29
Sauce crémeuse aux morilles, purée montée au beurre

Foie de veau en persillade28
Un grand classique, servi avec des légumes verts

Bavette d'aloyau Normande32
Fondue d'echalotes et pommes Pont-Neuf

Le boeuf Stroganoff28
Recette crémeuse au paprika et aux champignons

Cuisse de canard IGP Sud-Ouest29
Servi avec des pommes grenailles

Chou-fleur à la milanaise20
Coulis de tomate et épeautre

Filet de boeuf façon Rossini48
L'incontournable de la maison !

Belle Côte de boeuf pour deux105
Beurre maître d'hôtel, frites maison et salade

Koulibiac de saumon38
Recette culte de L'Escargot Montorgueil

La belle sole façon meunière72
Préparée minute, purée montée au beurre

Saint Jacques snackées36
Fondue de poireaux et jus truffé

Épaulé d'agneau à la cuillère92
Belle pièce confite 8 heures, à partager

• DESSERTS •

Tarte au chocolat15
Dessert gourmand tout au chocolat

Crêpe Suzette18
Flambée minute

La belle Charlotte12
Insert aux poires épicées

Crème brûlée13
Recette classique à la vanille Bourbon

Paris-Brest15
Cœur fondant au praliné et noisettes croquantes

Tartelette au citron13
Meringue italienne et zestes confits

Pomme façon Tatin13
Palet breton, crème fraîche et caramel au beurre salé

Assortiment de glaces et sorbets9
Artisan glacier Pedone - 2 boules, parfums du moment

Les sorbets - alcool14
Sorbet citron - Vodka

Sorbet pomme - Calvados

Sorbet poire et Poire Williams

Sorbet framboise et Framboise Sauvage

Envie uniquement de cuisses de grenouilles ou d'escargots ? Nous vous accueillons avec plaisir entre 15h00 et 18h00.
En dehors de ce créneau, ces plats sont proposés dans le cadre d'un repas complet et ne peuvent constituer seuls votre commande.