

CARTE ÉPHÉMÈRE.

L'INSPIRATION DU MOMENT.

• À PARTAGER •

Radis croque au sel, *beurre de fanes* - 5
 Trio de charcuterie du jour - 11
 Rillettes de Haddock, *câpres et pain toasté* - 8

• LES INCONTOURNABLES •

Foie Gras mi-cuit, *chutney de saison* - 12
 Cuisses de grenouilles, *façon Escoffier* - 12
 Entrecôte juste grillée, *sauce au Bleu* - 30
 Côte de Boeuf, *belle pièce d'1,2kg pour deux* - 65
 Filet de Boeuf Rossini, *pommes Darphin* - 33
 Sôle Meunière, *purée de pommes de terre* - 48
 Crêpes Suzette, *flambée minute* - 12
 Café Gourmand, *mini version de nos meilleurs desserts* - 12

• ENTRÉES •

8€

Saumon Gravlax.....
Blinis maison et crème acidulée

Artichaut entier.....
*Vinaigrette au moût de raisins
 et noisettes torrèfiées*

Melon-chips de Jambon.....
Crème de Porto

Cromesquis d'Escargots.....
Petits lardons et salade frisée

Terrine de campagne maison.....
Toast et salade

Vichyssoise de Petits-pois.....
Duxelle d'escargots et Chorizo

Gravlax de Faux-Filet.....
Courgettes grillées

Tomate coeur de boeuf.....
Panna Cotta de Chèvre et Roquette

Rillettes de Cochon maison.....
Toast et salade

• PLATS •

Tartare de bœuf..... 19
Condiments et piment d'Espelette

Ballotine de Volaille..... 17
Ricotta-Piquillos, piperade

Bavette d'Aloyau..... 19

Steak de Chou-fleur..... 15
En trois façons

Trio de Légumes farcis..... 17
Mijoté de Veau et Riz pilaf

Quenelle de Brochet..... 17
Sauce Nantua et Riz pilaf

Entrecôte de Veau..... 24
Crème de Chorizo, polenta

Pavé de Saumon d'Ecosse..... 18
Cuit vapeur et rosé, légumes croquants

Croustillant de Porc..... 19
Aubergine grillée et citron confit

Filet de Canette..... 23
Jardinière de légumes et abricots

• DESSERTS •

8€

Cantal Entre-deux.....
Salade frisée

Crème brûlée.....
Recette classique à la vanille Bourbon

Mousse au chocolat.....
Mélange Caraïbes et Jivara

Tarte à la Rhubarbe.....
Crème d'amande

Salade de Fraises mentholée.....
Palais Breton

Framboises du Limousin.....
Ganache chocolat blanc et Pistaches

Assortiment de glaces et sorbets.....
*2 boules au choix
 selon les parfums du moment*

Chou craquelin.....
Façon Tropicaine

Abricots rôtis.....
Crumble & Ganache



• ESCARGOTS D'OR.

Gros Bourgognes au beurre aillé et persillé

6 pièces . 23€ // 12 pièces . 45€

• LA RECETTE CULTE DEPUIS 1832 •

• TRADITION •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• TRUFFE •

6 pièces . 18
12 pièces . 34

• FOIE GRAS •

6 pièces . 16
12 pièces . 30

• ALGUES •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• PIMENT D'ESPELETTE •

6 pièces . 12
12 pièces . 24

• SÉLECTION DE 36 ESCARGOTS • 80 €

*Nos cinq recettes réunies
sur un même plateau à partager*

*Nos incomparables escargots de Bourgogne sont préalablement blanchis
puis mis au court-bouillon relevé d'aromates et de fines herbes.
La taille des coquilles peut varier mais n'affecte en rien la qualité de la chair.*