

ENTREES

Entrée du Jour

12,00

Fricassée de pleurotes, œuf poché et crème de chorizo	14,00
Rillette de lapin aux olives noires, crème moutarde à l'ancienne	14,00
Terrine de jarret de veau confite au foie gras	15,00
Tartine de champignons de Paris marinés aux herbes, jambon blanc à la truffe, petite salade de mesclun	15,00
Dos de saumon Salma et chair de crabe à la brunoise de légumes	15,00

PLATS

Plat du Jour

16,00

Espadon poêlé minute, huile aux condiments et fricassée de légumes de saison	20,00
Pavé de cabillaud, coppa grillée, poireaux rôtis et compotée d'oignons rouges	23,00
Filet de saumon Salma aux légumes de saison, huile vierge	23,00
Joue de bœuf braisé 8 h, carottes au cumin, jus au vin rouge	20,00
Râble de lapin farci au foie gras, palet de polenta poêlé et concassée de tomates, ail et persil frits	23,00
Suprême de volaille fermière farci aux morilles et ses pommes de terre safranées	23,00
Filet de bœuf, pommes pont neuf, jus minute aux échalotes	24,00

FROMAGES

Fromage blanc à la crème

5,00

Assiette de fromages affinés de chez « Mons », meilleur ouvrier de France	7,50
---	------

DESSERTS

8,00

Moelleux au chocolat noir « Extra-bitter » Valrhona, glace vanille	
L'ananas en trois déclinaisons, « raviole », soupe d'ananas à la fleur d'hibiscus, sorbet ananas	
Madeleine au miel servie tiède, sorbet passion	
Petits choux chantilly, sorbet mangue	
Sablé breton et poire caramélisée, crème légère à la vanille, glace au lait d'amande	
Dessert du jour	

MENU à 26 euros

Entrée du Jour

Fricassée de pleurotes, œuf poché et crème de chorizo

Rillettes de lapin aux olives noires, crème moutarde à l'ancienne

Plat du Jour

Espadon poêlé minute, huile aux condiments et fricassée de légumes de saison

Joue de bœuf braisé 8 h, carottes au cumin, jus au vin rouge

Dessert à la carte

		Au déjeuner 19 euros
		Entrée du Jour & Plat du Jour
		ou
		Plat du Jour & Dessert du Jour

MENU à 37 euros

Terrine de jarret de veau confite au foie gras

Tartine de champignons de Paris marinés aux herbes, jambon blanc à la truffe,
petite salade de mesclun

Dos de saumon Salma et chair de crabe à la brunoise de légumes

Pavé de cabillaud, coppa grillée, poireaux rôtis et compotée d'oignons rouges

Râble de lapin farci au foie gras, palet de polenta poêlé et concassé de tomates,
ail et persil frits

Suprême de volaille fermière farci aux morilles et ses pommes de terre safranées

Dessert à la carte

Prix nets en euros – T.T.C.