

Notre carte

Nos entrées

- Ris de veau et jus corsé shitaké, panais et noisettes 18 €
Sweetbreads with a rich shiitake, parsnip and hazelnut
- Pâté en croûte Richelieu à la façon du chef Arnaud MARTIN 14 €
Richelieu pâté en croûte by the chief Arnaud MARTIN
-  Oeuf poché, pressé de poireaux, sauce Hollandaise, oeufs de saumon et crumble fumé 14 €
Poached egg, pressed leeks, Hollandaise sauce, salmon roe and smoked crumblecream

Nos plats

- Filet de boeuf, sauce Bordelaise, gratin de pommes de terre et légumes de saison 31 €
Supplément Escalope de foie gras poêlée 7 €
*Beef, Bordelaise sauce, potato gratin and seasonal vegetables.
Add-on pan seared foie gras*
-  Harmonie de poissons et fruits de mer, sauce corail, polenta crémeuse et légumes (selon arrivage) 30 €
Blend of fish and seafood, coral sauce, creamy polenta and vegetables (subject to availability)
- Faux-filet d'agneau, sauce à la bière "tête de chou", purée de butternut, poires et châtaignes 28 €
Lamb sirloin, beer sauce, butternut, pear and chestnut puree
-  Lieu jaune, embeurré de légumes maître d'hôtel, sauce verte au wakamé (selon arrivage) 27 €
Pollock, buttered vegetables maître d'hôtel, green wakame sauce

Nos desserts

- Assiette de fromages AOP 12 €
Gourmet AOP Cheese Plate
- Arlette, anneau de pommes caramélisées et sa mousse de pommes 12 €
Arlette, a ring of caramelized apples and its apple mousse
- Tarte aux agrumes destructuée, crémeux chocolat blanc et vanille 13 €
Deconstructed citrus tart, white chocolate and vanilla cream

