

PLATS

- Filet de boeuf farcie au foie gras et à la truffe, roulé à la pancetta, galette de pomme de terre et crème de topinambour 30,00 €
- Souris d'agneau de 12h, au thym et romarin, purée de pommes de terre à la truffe et jus réduit, 24,00 € **WN sélection du menu**
- Carré d'agneau cuit à basse température, une rösti pomme de terre et sauce au Porto 25,00 €
- Entrecôte ou faux-filet environ 250 grammes, pommes de terre cuites dans la graisse de canard et sauce du moment 30,00 € (pour 1 personne)
- Côte de bœuf ou tomahawk environ 1kg, pommes de terre cuites dans la graisse de canard et sauce du moment 75,00 € (pour 2 personnes)
- Poisson de la criée sauce citron vert, gingembre et lait de coco,, crème de carottes et choux-fleurs 24,00 € **WN sélection du menu**
- Gratin de macaroni au parmesan, Saint Jacques, gambas et sauce bisque de homard et aux algues 27,00 €
- Déclinaison autour du butternut, cubes grillés au soja, velouté et graines de courge torréfiées, oeuf cuit basse température, chips parmesan 23,00 € **WN sélection du menu**

DESSERTS 10,00 €

- Assiette de 4 fromages affinés 12,00 €
- Moelleux chocolat blanc et Amarena, quenelle de chantilly cerise
- Tartelette fondante chocolat praliné, mousse de vanille et fèves de tonka **WN sélection du menu**
- Crème brûlée à l'hibiscus **WN sélection du menu**
- Ananas caramélisés au Rhum, crumble de pains d'épices **WN sélection du menu**