

Why Not

ENTRÉES

- MILLE FEUILLES DE SAUMON GRAVLAX, MOUSSE À L'ANETH ET ÉCHALOTES 15 €
- TERRE ET MER EN TATAKI, RÉDUCTION DE SOJA ET SÉSAME, GRAINES DE WAZABI AU YUZU 17 €
- COQUILLE SAINT JACQUES GRATINÉES À LA BÉCHAMEL, PANKO, BEURRE À L'AIL ET VIEUX COMTÉ 17 €
- FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY DE CERISES ET FIGUES, PAIN MAISON AUX FRUITS ET AUX GRAINES GRILLÉES 18 €
- ASSIETTE DE 6 ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL MAISON - 12,00€ **WN**
- ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL MAISON - 18,00€
- GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINE, GRATINÉ AU COMTÉ - 15,00€ **WN**
- VELOUTÉ TIÈDE AUX LÉGUMES D'HIVER, OEUF PARFAIT, PIGNONS DE PIN, OIGNONS FRITS ET TUILE AU SEL FOU 14,00 € **WN** (OPTION SAINT-JACQUES 6,00€)

PLATS

- FILET D'AGNEAU, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU THYM ET JUS RÉDUIT - 26,00€ **WN**
- CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, GRATIN DAUPHINOIS MAISON, RÉDUCTION DE JUS D'AGNEAU 26 €
- CÔTE DE VEAU GRATINÉE AU SAINT-NECTAIRE, GRATIN DAUPHINOIS 26,00€
- FILET DE PORCELET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, TARTE FINE GRATINÉES AUX LÉGUMES, SAUCE À L'ÉPOISSES 24 €
- FILET DE PINTADE RÔTIE, CHAMPIGNONS DE PARIS SAUCE CRÈME ET ÉPINARDS 25 €
- TARTARE DE BOEUF AUX COUTEAUX CHAROLAIS NATURE (25,00€), **OU** FOIE GRAS (30,00€) **OU** À LA TRUFFE (30,00€) AVEC SALADE DU MOMENT, PIGNONS DE PIN, OIGNONS FRITS ET COPEAUX DE PARMESAN
- FILET DE BAR GRILLÉ, HARICOTS VERTS POÊLÉS ET DÉGLACÉS AU CITRON, SAUCE PERSIL ET ÉCHALOTES 27 € **WN**
- POISSON GRILLÉ DU MOMENT AVEC SA GARNITURE (PRIX DU MARCHÉ)

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

- FOIE GRAS POÊLÉ - 11,00€
- PORTION DE FRITES - 4,00€
- POMMES DE TERRE À LA GRAISSE DE CANARD ET AU THYM - 6,00€
- OS À MOELLE GRILLÉ ET TRANCHE DE PAIN - 6,00€