



ENTRÉES

Planche de fumaisons, salaisons préparées par nos soins	15
Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit	17
Carpaccio de filet de bœuf maturé, marinade thaï et mizuna	15
Fingers de langue de veau, sauce tartare	14
Os à moelle gratiné à la fleur de sel, parfum de ciboulette	10
Nems d'entrecôte aux champignons, sauce hoisin	16

PLATS

Plat de côte de bœuf fumé, sauce barbecue, salade de chou blanc à l'estragon	28
Ris de veau poêlé, jus corsé, gratin de macaroni au parmesan	39
Poêlée de légumes bio de Richelieu	19
Cochon de lait confit-laqué, embeurrée de chou-vert à la coriandre	28
Sélection du marché	28

NOS VIANDES DE SÉLECTION, MATURÉES EN CAVE

La Côte de bœuf maturée pour deux Avec os à moelle +5€	68
La Côte de bœuf Angus maturée pour deux Avec os à moelle +5€	85
L'Entrecôte maturée	36
Le Faux-filet maturé	32
Le Filet de bœuf maturé	41

AU CHOIX, LES GARNITURES ET SAUCES MAISON

Poêlée de légumes bio de Richelieu	
Gratin de macaroni au parmesan	
Pommes de terre Dauphines	
Pommes frites maison	
Barbecue / Béarnaise / Jus corsé / Mousse persillade au wasabi / Espuma roquefort & noix	
<i>Supplément 2nd garniture/sauce 10€/2€</i>	

FROMAGES, DESSERTS & DIGESTIFS (4cl)

Assiette de fromages affinés	12
Saint Marcellin rôti, mouillettes de brioche à la cecina	13
L'esprit d'une tarte au citron de Nice et basilic	12
Entremet Chocolat praliné	12
Brioche perdue aux épices, ganache chocolat	12
Pomme caramélisée, sablé Breton et siphon Golden / cannelle	12
Gin Hendrick's / Vodka Beluga (avec son tonic Fever Tree 16€)	13
Armagnac Maison Bordeneuve / Calvados, Christian Drouin	13
Poire Williams Capovilla / Prune Sauvage Capovilla	13
Rhum Plantation / Rhum Peruano 10 ans d'âge	13
Whisky Eddu, Bretagne / Whisky Kilchoman, Ecosais, single malt	11
Whiskey Red Breast 12 ans, Irlandais, single pot still	11

