



ENTRÉES

Planche de fumaisons, salaisons préparées par nos soins	12
Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit nature ou fumé maison	18
Ris d'agneau sautés en persillade, cèpes bouchons	14
Os à moelle fumé à la fleur de thym et cru de champignons de Paris	12
Rillettes de volaille au comté, gressins	11

NOS VIANDES DE SÉLECTION, MATURÉES EN CAVE

La Côte de bœuf maturée pour deux	68
La Côte de bœuf Angus maturée pour deux	85
L'Entrecôte maturée	Classique 36 ou XL 49
Le Faux-filet maturé	32
Le Filet de bœuf maturé	41
Le Pavé d'Aloyau maturé pour deux	59

AU CHOIX, LES GARNITURES ET SAUCES MAISON

Poêlée de légumes bio de Richelieu servis nature ou sautés au curry maison	
Gratin de macaroni au parmesan	
Pommes dauphines	
Pommes frites	
Sauce Barbecue / Béarnaise / Jus corsé / Mousse persillade / Sauce Choron	
Supplément 2 ^{ème} garniture/ 2 ^{ème} sauce	10 / 2
Supplément Os à moelle rôti à la fleur de sel	5

PLATS

Paleron de bœuf fumé, sauce barbecue, salade de chou blanc à l'estragon	28
Joues de porc braisées, légumes bio de Richelieu et espuma piment d'Espelette	26
Carpaccio de tête de veau à la ravigote, pommes dauphines	24
Ris de veau poêlé, jus corsé, gratin de macaroni au parmesan	39
Ris de veau façon fish and chips by Philip	39
Magret de canard entier, déclinaison de navets et jus corsé à la figue	26
Poêlée de légumes bio de Richelieu servis nature ou sautés au curry maison	19
Sélection du marché	28

FROMAGES

Sélection de fromages affinés de «La Ferme d'Alexandre»	12
Saint Marcellin rôti, mouillettes de brioche à la cecina	12

DESSERTS

Notre fameux cheese cake, caramel au beurre salé	12
La tarte tatin, crème crue AOP d'Isigny	12
La Teurgoule de Mamie Odile	12

