



## ENTRÉES

Planche de fumaisons, salaisons préparées par nos soins	15
Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit nature	18
Foie gras frais poché dans un bouillon de champignons	14
Ris d'agneau sautés en persillade	14
Os à moelle fumé à la fleur de thym	12

## NOS VIANDES DE SÉLECTION, MATURÉES EN CAVE

La Côte de bœuf maturée pour deux	68
La Côte de bœuf Angus maturée pour deux	85
Le T-Bone de bœuf Angus maturé pour deux	95
Le Pavé d'Aloyau maturé pour deux	59
L'Entrecôte maturée	Classique 36 ou XL 49
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 frites	
Sauce Barbecue / Béarnaise / Jus corsé / Moutarde maison / Sauce Foyot	
Supplément 2ème garniture/ 2ème sauce	10 / 2
Supplément Os à moelle rôti à la fleur de sel	5

## PLATS

Jarret d'agneau braisé au fumoir, pulpe de patate douce vanillée	31
Ris de veau poêlé, jus corsé, gratin de macaroni au parmesan	39
Tournedos de magret de canard, déclinaison de betterave	26
Cuisse de poulet jaune farcie au foie gras, pulpe de topinambour au parfum de tonka	28
Risotto crémeux au parmesan, déclinaison de poireau, guanciale maison	26
Poêlée de légumes bio de Richelieu servis nature	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
Demi-sphère aux 3 chocolats, parfum de tonka	12
Poire pochée au vin et aux épices, mascarpone vanillé, crumble pistache	12

