



ENTRÉES

Planche de fumaisons, salaisons préparées par nos soins	15
Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit nature	18
Os à moelle fumé à la fleur de thym	12
Saumon « Label rouge » fumé, carpaccio de betterave rouge	14
Oeuf croustillant, asperges blanches de chez Blandine & ail des ours	14
Comme une rémoulade de céleri, raifort & coriandre	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 mûré pour deux	95
Le Pavé d'Aloyau mûré pour deux	59
L'Entrecôte mûrée	Classique 36 ou XL 49
Le Faux-filet mûré	32
Le Filet de bœuf mûré	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 / Sauce Foyot	
Supplément 2ème garniture/ 2ème sauce	10 / 2
Supplément Os à moelle rôti à la fleur de sel	5

PLATS

Carré d'agneau en croûte d'herbes, salicornes & citron confit	31
Ris de veau poêlé, jus corsé, gratin de macaroni au parmesan	39
Entrecôte marinée façon Basque, piperade	39
Suprême de volaille au chorizo, haricots borlotto	26
Tartare de thon rouge ou de bœuf, frites maison et mâche	28
Risotto à l'encre de seiche, asperges vertes, guanciale maison	26
Poêlée de légumes bio de Richelieu	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
Rhubarbe fondante à la fraise, gariguettes parfumées au basilic	12
Panna cotta rafraîchie au combava, fruits de saison	12

