

“A LA CARTE”



Entrées:

- Plateau de charcuteries faites par nos soins -16-
- Tête de veau croustillante, sauce gribiche -12-
- Foie gras terrine, chutney de fraises & rhubarbe, brioche toastée -15-
- Noix de Saint-Jacques marinées, jus d'agrumes, tapioca soufflé -16-
- Asperges vertes de Provence, condiments citron confit et amandes -16-

Plats:

- Aile de raie rôtie au beurre, asperges blanches, ail des ours -27-
- Ris de veau poêlés, légumes primeurs, jus corsé -35-
- Canard de Challans rôti, pommes de terre croustillantes, jus aux abats -27-
- Coeur de rumsteak, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -25-
- Filet de boeuf, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -32-

LES PIECES A PARTAGER:

- Côte de boeuf 1kg maturée pour 2 à 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -100-
- Pintade 1,8kg pour 2 à 3 personnes, pommes de terre, champignons, oignons caramélisés -80-

Prix nets: Taxes et service inclus - La Maison n'accepte pas les chèques
Tout changement de garniture se verra faire l'objet d'un supplément de 1€
Viande origine UE