



Notre chef Olivier RIBAUTE vous propose

La roquette artichauts et parmesan
La terrine du moment
La burrata et tomates du pays
Le Pata-Negra iberico de Bellota
Le saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures
Le tartare de Loup, saumon et huitres Gilardeau
La terrine de foie gras maison



Le potage du jour
Les œufs toqués au caviar
Les Saint-Jacques panées, soupe de châtaignes



Le panier du pêcheur
Le Filet de Loup, sauce champagne et caviar
Les Saint-Jacques snackées, purée citronnée
La nage safranée de Homard aux légumes

Le morceau du boucher, frites fraîches
La côte de veau Milanaise
Les rognons de veau à la moutarde (préparés devant vous)
La souris d'agneau confite aux légumes anciens



La sélection de fromages



Le nougat glacé
La corolle de fruits frais et glace vanille
Le croustillant au chocolat
Les sorbets et glaces
Le vacherin Mont-Blanc
Les crêpes Suzette
Le soufflé au Grand-Marnier



Les vins « coup de cœur »

Clarendelle, Grand Vin de Bordeaux blanc 2020
Clarendelle, Grand Vin de Bordeaux rouge 2016