



Notre chef Olivier RIBAUTE vous propose

La terrine du moment
La salade de lentilles et maquereau
La Burrata et avocat
Le Pata-Negra iberico de Bellota
Le Tartare de bœuf et caviar
Le saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures
La Saint-Jacques poêlée condiment avocat et mangue
La terrine de foie gras maison



Le potage du jour
Les œufs toqués au caviar
L'escalope de foie gras poêlée purée de panais



Le panier du pêcheur
Le dos de cabillaud aux girolles
Le turbot en croustille de pomme de terre
Les Saint-Jacques, chou de Bruxelles et lard

Le morceau du boucher, frites fraîches
La côte de veau Milanaise
Le magret de canard, chou-fleur gratiné
Les rognons de veau (préparés devant vous)



La sélection de fromages



Le baba au rhum
La corolle de fruits frais et glace vanille
L'entremet chocolat
Les sorbets et glaces
La crème brûlée
La poêlée de fruits de saison
Le soufflé au Grand-Marnier



Les vins « coup de cœur »

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