



Notre chef Olivier RIBAUTE vous propose

Huitre Gillardeau n°3 (x6)
Tartare de la Mer, *selon arrivage*
Saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures
Terrine de campagne
Terrine de foie gras maison
Jambon ibérique Pata Negra de Bellota



Velouté de potiron
Risotto au radicchio
Œufs toqués au caviar Krystal
Escalope de foie gras poêlée,
aux poireaux & Saint Jacques de la baie de Saint-Brieuc



Notre Sole légendaire d'Atlantique, meunière ou grillée
Accompagné d'épinard et pommes de terre vapeur
Turbot sauce champagne et caviar, sa purée maison
Saint Pierre, légumes retour du marché
Sauce Jean Vignard
Langoustines, sauce orange, chorizo & purée de céleri

Filet de bœuf Charolais, *grillé ou sauce au poivre vert*
Châteaubriand Charolais, *grillé (pour 2 personnes)*
Côte de veau milanaise
Rognons préparés devant vous
Accompagné de sa purée de pommes de terre maison



Nos frites fraîches maison
Notre purée de pommes de terre, ou céleri, maison
Sauté de légumes, retour du marché
Truffe noire du Périgord



Fromages de nos régions



Tiramisu à la châtaigne d'Ardèche
Baba flambé au rhum, cubain 7 ans d'âge
Croustillant au chocolat Caraïbe Grand Cru 66%
Sorbets et Glaces
Soufflé à l'Orange de Monaco
Crêpes Suzette



Les vins « coup de cœur »

Saint-Aubin 1^{er} cru En Remilly, Roux Père & fils 2023
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe 2021