

SUGGESTIONS DES FÊTES

ENTRÉES



Foie gras mi cuit : 31 €

foie gras maison mariné à l'armagnac, chutney de saison, brioche toastée

Escargot de bourgogne, belle grosseur de la maison Valentin : 18 €

escargot sauvage farci à la main, beurre persillé, servit par 6

Gambas sauce cocktail : 24 €

une belle sauce cocktail au cognac Hennessy, et un tartare d'avocat bien frais

Saumon fumé de Norvège ASC : 29 €

un saumon issu d'une aquaculture responsable, servie avec ses blinis maison et un yaourt citronné

Carpaccio de langoustine : 29 €

avocats, agrumes, oeufs Avruga

Soupe à l'oignon gratinée au comté : 18 €

la version traditionnelle, rien de plus ...

PLATS

Filet de boeuf Rossini : 56 €

foie gras poêlé, copeaux de truffes fraîches, sauce madère, frites maison

Ravioles au Homard : 46 €

servies avec sa bisque et une huile de basilic

Suprême de Volaille de la ferme du Luteau : 38 €

sauce aux morilles, purée maison, jus de cuisson et échalotes confites

Entrecote de boeuf Simmental 350 gr : 48 €

sauce béarnaise, frites maison

Saint Jacques de Dieppe : 43 €

émulsion de corail, morilles, pommes vapeur

Cabillaud confit à l'huile d'olive : 41 €

coques décortiquées et salicornes, servie avec un beurre blanc citronné, pommes vapeur

Pâtes à la truffe : 38 €

crème mascarpone déglacée au champagne, servie avec du parmesan et des copeaux de truffes

DESSERTS

Assiette de fromages : 14 €

Rocamadour AOP, confiture de cerise

Tarte tatin : 16 €

servie avec une crème épaisse d'Isigny

Bûche de la Diva : 18 €

mousse vanille, praliné noisettes, biscuit aux amandes torréfiées

Crème caramel : 16 €

retour en enfance assuré avec son bon goût de vanille bourbon

Mi cuit au Chocolat minute : 18 €

chocolat 70 % recouvert d'une pâte à cookie, boule de glace vanille

Pavlova aux fruits exotiques : 18 €

Meringue française craquante et crème montée au mascarpone

Boule de glace : 7 €

RÉSERVER