Suggestions des fêtes
LA DIVA DES PRÈS

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit : 31 €
foie gras maison mariné à l'armagnac, chutney de saison, brioche toastée

Escargots de Bourgogne, belle grosseur de la maison Valentin : 18 €
escargot sauvage farci à la main, beurre persillé, servis 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, servi avec ses blinis maison et un yaourt citronné

Carpaccio de Saint-Jacques : 29 €
avocats, agrumes, œufs Avruga

Soupe à l'oignon gratinée au comté : 18 €
la version traditionnelle, rien de plus …



PLATS

Filet de bœuf Rossini : 56 €
foie gras poêlé, copeaux de truffes fraîches, sauce Porto, frites maison

Souris d'agneau à l'orientale : 46 €
purée de pommes de terre, jus de cuisson

Suprême de volaille de la Ferme du Luteau : 38 €
champignons des bois, sauce foie gras, purée maison, jus de cuisson
supplément foie gras poêlé : + 8€

Entrecote de boeuf Simmental 350 gr : 48 €
sauce au poivre Sarawak, frites maison

Saint-Jacques de Dieppe : 43 €
légumes racines glacés, purée de céleri, sauce au vin jaune

Filet de bar : 39 €
Beurre blanc, œufs de poisson, sucrines grillées, pommes de terre croustillantes

Pâtes à la truffe : 38 €
Linguine enrobées d'une crème mascarpone déglacée au champagne, servies avec du parmesan et des copeaux de truffes

DESSERTS

Assiette de fromages : 14 €
Rocamadour AOP, confiture de cerise

Profiteroles à l'ancienne : 16 €
une sauce chocolat à 70 %, une crème fouettée à la vanille et des amandes effilées

Bûche de la Diva : 18 €

Île flottante : 16 €
retour en enfance assuré avec sa crème anglaise au bon goût de vanille de Tahiti

Mousse au chocolat : 18 €
huile d'olive gourmande et fleur de sel

Omelette norvégienne : 18 €
Meringue française craquante et fondante, flambée en salle au Grand Marnier

Boule de glace : 7 €
supplément vodka : + 7€

Réserver

Suggestions des fêtes
LA DIVA DES PRÈS

STARTERS

Semi-cured foie gras: €31
House-made foie gras marinated in Armagnac, seasonal chutney and toasted brioche

Burgundy snails, generously sized, from Maison Valentin: €18
Wild snails, hand-stuffed with parsley and garlic butter, served in portions of six

King prawns with cocktail sauce: €24
A delicious Hennessy cognac cocktail sauce, accompanied by a refreshing avocado tartare

ASC-certified Norwegian smoked salmon: €29
Responsibly farmed salmon, served with homemade blinis and lemon yogurt

Scallop carpaccio: €29
Avocado, citrus fruits and Avruga pearls

French onion soup gratinée with Comté cheese: €18
The traditional version, nothing more…

MAIN COURSES

Rossini Beef Fillet: €56
Pan-seared foie gras, fresh truffle shavings, Port wine sauce and homemade fries

Oriental-Style Lamb Shank: €46
Mashed potatoes and cooking jus

Free-Range Chicken Supreme from Ferme du Luteau: €38
Wild mushrooms, foie gras sauce, homemade mashed potatoes and cooking jus
Add pan-seared foie gras: €8

Simmental Ribeye Steak (350 g): €48
Sarawak pepper sauce and homemade fries

Dieppe Scallops: €43
Glazed root vegetables, celeriac purée and yellow wine sauce

Sea Bass Fillet: €39
Beurre blanc, fish roe, grilled baby gem lettuce, crispy potatoes

Truffle Pasta: €38
Linguine coated in mascarpone cream deglazed with Champagne, served with Parmesan and truffle shavings

DESSERTS

Cheese Platter: €14
Rocamadour AOP goat's cheese, cherry preserve

Traditional Profiteroles: €16
70% dark chocolate sauce, vanilla whipped cream and flaked almonds

La Diva Yule Log: €18

Floating Island: €16
A nostalgic dessert served with crème anglaise delicately flavoured with Tahitian vanilla

Chocolate Mousse: €18
Rich olive oil and fleur de sel

Baked Alaska: €18
Crisp yet soft French meringue, flambéed tableside with Grand Marnier

Scoop of Ice Cream: €7
Add vodka: €7

Réserver