

LA CARTE

Entrées :

- 6 escargots de Bourgogne 8,00€
- 12 escargots de Bourgogne 16,00€
- Pâté en croute maison au faisan pistache et graines de courge 12,00€
- Cassolette de ris de veau à la parisienne 16,00€
- Paupiette aux deux saumons, sauce gribiche aux salicornes 16,00€
- Foie gras de canard mi-cuit façon nougat aux baies de Goji 18,00€
- Ravioles de homard et burrata sauce Albufera en crumble au vieux Conté 18,00€

Plats :

- Escalope de veau milanaise au Panko, sauce gribiche aux salicornes 18€50
- Bavette de bœuf Angus, sauce au poivre vert de malabar 19€50
- Quasi de veau sauce au vin jaune fève Tonka et pleurotes 19€50
(Purée de pomme de terre et mini légumes)
- Pavé de lieu jaune crème au ratafia de champagne 19€50
(Mélange de trois riz et mini légumes)
- Filet de bœuf Normand Rossini à l'ail noir, purée de pomme de terre et mini légumes 27€
- Brochette de noix de st-Jacques et chorizo ibérique tagliatelles et pesto à l'ail des ours. 24€
- Entrecôte de bœuf charolais maitre d'hôtel ou sauce Roquefort 21€

- Côte de bœuf de Galice maturée 500gr aux épices « **Meat lovers** » 39€
Pommes de terre grenailles et salade *(le bœuf de Galice est une viande persillée Exceptionnelle élue plusieurs fois Meilleure viande de bœuf au Monde)*

Assiette de 3 fromages 6€