

Les Entrées

<i>Potage du jour</i>	10€
<i>L'ardoise de Jambon Pata Négra (1)</i>	25€
<i>Raviole aux escargots, crème ail et l'huile de persil (1/3/7/9)</i>	20€
<i>Gravelax de saumon au gin (4/7/9)</i>	22,50 €
<i>Rillettes de porc maison à l'huile de truffe (1/9)</i>	17,50€

Nos Suggestions

<i>Bouchée à la Reine (1/3/7/9)</i>	27€
<i>Filet de Bœuf Tartare (3/9)</i>	33€
<i>Suggestion végétarienne</i>	23,50€

Les Poissons

<i>Daube de congre (1/4/12)</i>	26,50€
<i>Dos de Cabillaud à la crème de chorizo iberico et tentacule de poulpe (1/4/7/9)</i>	28€
<i>Filet de turbot rôti, pommes fondantes au safran (4/7/9)</i>	33,50€

Les Viandes

<i>Filet de Bœuf grillé, sauce au choix (7/9)</i>	36€
<i>Entrecôte de Bœuf Dry Aged du terroir grillé (7/9)</i>	39€
<i>Cordon Bleu de Veau, sauce crème champignons (7/9)</i>	27€

- Sauce : Poivre vert, Béarnaise, Beurre maître hôtel, Porto Truffé

Les Desserts

Café glacé (3/7/8) **10€**

Dame blanche (3/7/8) **10€**

Mont Blanc, marron et kumquat (3/7): **12€**

Meringue française, crème légère au marron, fruits confits et glace Baileys', poudre d'orange et cacao

Douceur Pomme (3/6/7) **11€**

*Riz au lait crémeux, pointes de cannelle et pomme verte.
Gel et émulsion granny Smith*

Pina Colada (3/7) **11€**

*Crumble et ananas rôti, granité citron vert et sorbet ananas,
émulsion Pina colada au rhum et lait de coco*

