

LA CARTE

ENTREES

Foie Gras de Canard / Quetsche / Kougelhopp
32€

Langoustine / Caviar / Chou Fleur
37€

Omble Chevalier / Ostergruss / Mangué
32€

Thon / Courgette / Coriandre
32€

Ris de Veau / Soubise / Cébettes
35€

Foie Gras de Canard Poêlé / Pêche / Mûre
28€ (*je suis de petite taille*)

POISSONS

Turbot / Haricot Vert / Girolle
47€

Lotte / Aubergine / Sauce Vierge
46€

Maigre / Homard / Fenouil
48€

VIANDES & VOLAILLES

Filet de Bœuf / Artichaut / Choron
46€

Selle d'Agneau / Légumes Provençaux / Thym Citron
46€

Pintade Fermière des Dombes / Broccolini / Girolle
44€

VEGETARIEN

Ostergruss / Mangué / Aneth
Entrée 18€

Tartelette / Légumes Provençaux / Girolle
Plat 34€

FROMAGES

Chariot de fromage de Fromages de la maison Antony
19€

DESSERTS

Fraise / Chocolat Blanc / Tonka
(à commander en début de repas)
18€

Chocolat / Passion / Gingembre
(à commander en début de repas)
19€

Framboise / Matcha / Pavlova
19€

Mirabelle / Vanille / Mascarpone
19€

Assortiment de Glace et Sorbet
3,50€/la boule

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Foie Gras : France
Filet de Bœuf : Autriche
Ris de Veau : France / Pays-Bas
Pintade : France
Agneau : France / Irlande