



Carte

Entrées

Poireaux vinaigrette, lard et pain grillé	7 €
Pâté en croûte, endive et carmine, condiments	12 €
Asperges de pays, sauce hollandaise aux agrumes	10 €
Tête de veau gratinée en ravigote	10 €
Crevettes et avocats en cocktail	11 €
Œufs mimosa « nature, truffe, crabe »	8 €
Céleri rémoulade	6 €
Maquereaux en escabèche	7 €

Plats

Jarret de veau confit en navarin, polenta crémeuse	23 €
Côte de bœuf grillée au feu de bois, frites et sauce choron	28 €
Foie de veau, pomme purée	24 €
Rognon de veau au madère, riz parfumé, ventrèche et persil	19 €
Vol au vent, ris de veau et sot l'y laisse de volaille	23 €
Paleron wagyu, frites et béarnaise	25 €
Lotte grillée en bourride légère	21 €
Saumon confit à l'huile d'olive, salade de légumes verts	19 €
Maigre, conchiglioni en marinère de coquillages	23 €

Desserts

Mousse craquante au chocolat	9 €
Crêpes au Grand Marnier	9 €
Chou à la crème	9 €
Tarte aux pommes	9 €
Fraises de pays, chantilly et vanille	9 €
Fromages fermiers	9 €