

## ***Menu Dégustation 77€***

*Mise en Bouche, 2 Entrées, 2 Plats,  
Pré Dessert, 2 Desserts*

*(Menu Au Choix du Chef pour L'ensemble de la Table)*

-

## ***Menu Découverte 62€***

*Mise en Bouche, Entrée, Poisson, Viande,  
Pré Dessert, Dessert*

*(Menu Au Choix du Chef pour L'ensemble de la Table)*

-

## ***Petit Menu 57€***

*Mise en Bouche, Entrée, Plat  
Pré Dessert, Dessert*

-

## ***Déjeuner d'Affaires 32€***

*Entrée, Plat et Dessert*

*( Menu Au Choix du Chef Selon Arrivages  
Servis uniquement au déjeuner, en semaine )*

# *Les Entrées*

## *Les Macaroni*

*« Farcis de volaille et foie gras » gratinés au vieux parmesan  
et sauce poulette*

## *La Tête de Veau*

*« En ravigote » croûtons de volaille et sorbet vinaigrette au miel*

## *Le Foie Gras*

*« Terrine » gelée de pommes vertes*

## *Le Saumon Gravlax*

*« Concombres à la crème et crackers au parmesan »*

# *Les Poissons*

## *La Sole*

*« Farcie d'une duxelle de champignons » opalines de pommes de terre  
et velouté de crevettes grises*

## *Les Saint Jacques*

*« Rôties » purée de potirons au lard et ragoût de cocos au jus de viande*

# *Les Viandes*

## *L'Épaule d'Agneau*

*« Rôtie au thym-citron » sur une tranche d'aubergine, caviar d'aubergines, courgettes et jus d'agneau*

## *La Joue de Boeuf*

*« Braisée » mousse de pommes de terre, échalotes au vinaigre et foie gras poêlé*

## *Le Lièvre à la Royale*

*« Risotto de coquillettes »*

*« Nos Viandes sont issues d'élevage UE »*

# *Les Desserts*

## *La Sphère*

*« Bananes et chocolat Guanaja »*

## *Le Cheese Cake*

*« Biscuit chocolat et fruits secs, coulis de cassis et sorbet fruits rouges »*

## *L'Ananas*

*« Ananas frais et sorbet ananas » crème au citron et financiers à la pistache*

## *Le Chocolat Pistache*

*« Brownie, glace à la pistache, crème de marrons et meringue »*