

ENTRÉES

Ravioles de Homard (2 pcs), Crème de Crustacés, Épinards, Guanciale	24,00
Couteaux des Mers Flambés au Pastis et Pesto d'Herbes Sauvage	22,00
Cuisses de Grenouilles Sautées au Beurre d'Ail, Persil	27,00
Croquettes aux Crevettes Grises (1 pc) (2 pcs)	15,00 / 28,00
Croquettes au Fromage, Sirop de Liège (1 pc) (2 pcs)	10,00 / 18,00
Duo de Croquettes	23,00
Saint-Jacques Snackées sur Fondue de Poireaux Rôti, Beurre Blanc Émulsionné d'Herbes Citronné	24,00
Tartare aux Deux Saumons, Pommes et Noisettes Torréfiées, Vinaigrette d'Agrumes, Espuma Passion	24,00

PLATS

Aile de Raie au Beurre Noisette, Purée de Petits Pois, Salade de Petits Pois et Pamplemousse Rose, Pdt Grenaille	32,00
Crevettes Nobashi Cuites à la Plancha, Risotto aux Pleurotes et Fèves des Marais	32,00
Feuilleté de Vol-au-vent de Volaille, Frites	29,00
Feuilleté de Vol-au-vent et Ris de Veau Rôti, Espuma de Morilles, Frites	37,00
Bœuf Rossini, Escalope Foie Gras Snacké, sur Pain d'Épices Toasté, Sauce Brune au Porto Rouge et Poudre de Truffes	42,00
Côte à l'Os Mirandesa (Portugal) Grillée au Feu de Bois, Sauce au Choix, Frites (2 cts)	95,00
Côte à l'Os Reposée Rubia Gallega (Espagne) Grillée au Feu de Bois, Sauce au Choix, Frites (2 cts)	135,00
Ribeye de Bœuf Irlandais Grillé au Feu de Bois et ses Accompagnements, Sauce au Choix, Frites (1 ct)	39,00
Jambonneau Rôti au Miel des Sapins, Sauce Moutarde de Meaux, Purée de Pdt, Chicons Caramélisés, Graines de Moutarde Jaunes	34,00

Suppléments :

Frites Maison Cuites à la Graisse de Bœuf	6,00
Pommes Grenaille Rissolées aux Jeunes Oignons	6,00
Gratin Dauphinois	7,00
Salade Mixte	6,00
Légumes du Jour	8,00

SAUCES

Sauce Béarnaise	4,50
Sauce Choron	4,50
Sauce Poivre Vert	4,50
Sauce Roquefort	4,50
Sauce aux Echalotes et Vin Rouge	4,50

- Tout changement dans la composition de nos plats entraînera un supplément de prix

DESSERTS

Pain Perdu Brioché, Fraîcheur de Vanille, Caramel Confiture de Lait	14,00
Crêpes Suzette	17,00
Dame Blanche, Chantilly, Chocolat Chaud	14,00
Crème Brûlée aux Arômes de Caramel Beurre Salé	12,00
Tartelette Citron Meringuée « Maison », Gel de Yuzu	14,00
Chou Glacé Vanille aux Éclats de Madagascar (2 cts)	21,00
Coupe Colonel	12,00

Informations sur les allergènes disponibles sur demande
La composition des produits est susceptible de varier

le Corbier