

NOS ENTREES

L'OEUF11€00

En Mimosa, Ail Noir et Pickles de Moutarde

LA CÉSAR12€00

Volaille Jaune Fermière, Oeuf Mollet Plein Air, Parmesan,
Salade Romaine, Croûtons Dorés, Sauce Caésar, Tomates

NOTRE VITELLO TONNATO14€00

Fines tranches de veau, siphon tonnata, câpres croustillantes
et herbes fraîches

L'ASPERGE (V)12€00

Grillées au Big Green Egg, Mousseline et Condiments

PÂTÉ CROûTE DE LA MAISON 140215€00

A découvrir selon les saisons

Prix nets en euros TTC – service compris

NOS PLATS

LE BOEUF32€00

Filet servi en Tataki, Fricassée de Champignons, Roquette et Parmesan

LE POULPE28€00

Rôti au Big Green Egg, Yaourt Caramélisé, Poivrons et Mini Piquillos

LE BAR27€00

Juste grillé, Salade de Fenouil, Petits Pois au Beurre et Espuma d' Agrumes

LA VOLAILLE24€00

Cordon Bleu, Comté, Jambon Truffé, Purée d'Artichaut Fumé et Tomates Cerises Confites.

LES PÂTES (v)22€00

Mezzi Rigatoni, Pesto de Pistaches et Burrata Crèmeuse

MENU ENFANT 12€00

LE POISSON (selon arrivage)

OU

LA VOLAILLE

Servie panée

ACCOMPAGNEMENTS:

Légumes du Moment et Pommes de Terre Grenailles

LA FRAISE

La Fameuse Fraise Chantilly

Prix nets en euros TTC – service compris

NOTRE SELECTION DE VIANDES

Notre cave de maturation évolue au fil des arrivages, pour vous garantir une sélection toujours fraîche et de caractère.

Nous travaillons des pièces entières afin de vous proposer des découpes d'exception, comme la côte et le faux-filet à l'os.

Chaque viande est choisie avec la plus grande exigence, en privilégiant des bêtes finement persillées, pour un goût incomparable.

Nos accompagnements sont resservis sur demande.

A découvrir!

LES CÔTES MATURÉES :

Black Pearl (Pologne).	13€00 les 100 grammes
Holstein (France)	10€00 les 100 grammes

LES CÔTES :

Race Française selon arrivage	8,50 € les 100 grammes
Black Angus (Irlande).....	9€00 les 100 grammes

FAUX FILET A L'OS (L-BONE) 400G:

Holstein (France).....	8€00 les 100 grammes
------------------------	----------------------

ACCOMPAGNEMENTS:

Grenaille à la Salardaise
Légumes d'Eté

Prix nets en euros TTC – service compris

NOS FROMAGES

Faisselle de Vache	5€50
Sélection de Fromages Locaux	9€00

NOS DESSERTS:

LE COOKIE	9€00
------------------------	-------------

Cuit Minute, Glace Bulgare, Praliné Noisette
10 minutes d'attente

LA VANILLE	10€00
-------------------------	--------------

En Mille-Feuille

L'ANANAS	8€00
-----------------------	-------------

Servi en Carpaccio avec son crémeux passion

LE CHOCOLAT	9€00
--------------------------	-------------

En Mousse comme chez Mamie chocolat

LA FRAISE	9€00
------------------------	-------------

La fameuse Fraise, Chantilly

Prix nets en euros TTC – service compris