

Toute allergie doit être signalée avant la commande

Saveur du Marché 15.50 €

(entrée, plat, dessert - uniquement le midi du mardi au vendredi)

Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 4 €

MENU du Petit Gastronomes 10.50 € (- de 12 ans)

Croustillant de foie gras

—

Filet de volaille à la plancha

ou

Suprême de Saumon

Tagliatelles

—

Crêpe au sucre

CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 16€

plats

Plat au choix dans la formule 19€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€

Assiette végétarienne 19€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€

Le Tournedos Rossini 29€

fromages

Fromage du moment 7,50 €

desserts

Dessert au choix dans la formule 8 €

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

Formule Carat (1 plat +1 dessert)	27 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	32 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	37 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 7 €)	
 Menu Epicurien	 50 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

ENTREES

Tartare de saumon gravlax – crème de raifort
—
Croustillant de Gambas façon Thaiï
—
Salade Terre & Mer
—
Œuf poché Périgourdine et son foie gras poêlé
—
La suggestion du Chef

PLATS

Dorade royale au beurre blanc – fondue de poireaux
—
Civet de cerf aux fruits - Spaëtzlés
—
Faux-filet de Bœuf Bellevue
—
Pièce de Veau rôti au jus balsamique
—
La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat noir - Sauce vanille
—
Zuppa Limoncello
—
Crumble de fruits - glace vanille
—
Omelette Norvégienne au cointreau
—
La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris