

Toute allergie doit être signalée avant la commande

Saveur du Marché 16.50 €

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

Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 5 €

MENU du Petit Gastronomes 13 € (- de 12 ans)

Roulé de jambon blanc salade

—

Filet de volaille à la plancha

Pâtes

—

Deux boules de glace

CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 19€

plats

Plat au choix dans la formule 22€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 22€

Assiette végétarienne 22€

ou

Cœur d'entrecôte « Angus » 30€

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 34€

Le Filet de Bœuf au poivre vert 34€

fromages

Fromage du moment 10€

desserts

Dessert au choix dans la formule 10€

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

Formule Carat (1 plat +1 dessert)	31 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	38 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	44 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 8€)	
Menu Epicurien	58 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

ENTREES

Tartare de thon minute, avocat et citron
—
Terrine maison du chef – confiture d'oignons
—
Œuf poché florentine aux éclats de truffes
—
Maki de chèvre au jambon de Parme
—
La suggestion du Chef

PLATS

Le poisson du jour rôti – crémeux de polenta et légumes
—
Millefeuille de veau viennoise tomato - penne
—
Volaille à la plancha lemon – pommes Darphin
—
Les joues de cochon confites à l'échalote
—
La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat/caramel - Sauce vanille
—
Moelleux aux agrumes et mascarpone
—
Cheesecake « New-York » - coulis framboise
—
Ananas « puits d'amour »
—
La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris