

La Carte

entrées

foie gras de canard mi cuit, pommes au Flocc de Gascogne	10 €
carpaccio de poulpe/jambon/amande et piquillos	12 €
saumon fumé par nos soins	10 €
tartare de saumon et avocat, crème au raifort	10 €
hareng mariné, pommes à l'huile à ma façon	10 €
marinade de saumon au citron vert et gingembre	10 €
six huîtres n°3 selon arrivage	16 €
ravioles de langoustines, sauce aux crustacés	14 €

plats

cassoulet au confit de canard	21 €
magret de canard, sauce miel épices	18 €
ris de veau braisé, macaroni et champignons	30 €
onglet de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	16 €
pigeon du Mont Royal, poitrines aux épices et cuisses confites	26 €
filet de bœuf, pommes frites, sauce à l'échalote confite	26 €
sole à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	30 €
filet de bar au muscat et gingembre, petits légumes	22 €
Saint-Jacques, risotto et truffe noire, sauce vin blanc	32 €
cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc à l'estragon	22 €

desserts

moelleux au chocolat, sorbet à l'orange sanguine	8 €
assiette de trois sorbets	8 €
baba au rhum ambré, fruits frais	8 €
pavlova aux agrumes	8 €
verger champenois	8 €
assiette de fromages du fromager Max Sena Fronton	8 €