ENTRÉES

Quenelle de sandre — 39,00 €
sauce Nantua

Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée — 39,00 €
céleri rémoulade, raifort

Saint Jacques de Dieppe farcies — 59,00 €
chou vert, beurre blanc au caviar Sélection Mailian

Noble Pâté-Croûte — 49,00 €
porc noir de Bigorre, canard et foie gras d'oie du Sud-Ouest
Production limitée

PLATS

Bar de ligne rôti — 59,00 €
croustillant de chicons pleine terre, sauce au vin jaune Château Chalon

Couscous — 59,00 €
agneau Allaiton de l'Aveyron rôti au sautoir
houmous, coco de Paimpol, coriandre

Noisettes de Chevreuil rôties au poivre concassé — 69,00 €
flambées au cognac Delamain, potimarron

Lièvre à la Royale façon Antonin Carème — 94,00 €
Belle de Fontenay en purée cuite à la minute

DESSERTS

Gaufre de Bruxelles	18,00 €
Baba au rhum El Dorado 12 ans	18,00 €
Paris-Brest	18,00 €
Tarte au chocolat amer, glace pistaches de Sicile torréfiées	18,00 €
Sélection de fromages de la maison Van Tricht	18,00 €

Directeur de salle : Arnaud De Schepper