

A LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, poêlé, asperges vertes de Cavaillon et jeunes baies	38
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de saison et sabayon aux senteurs des sous-bois	42
Asperges blanches des Landes juste gratinées au vieux parmesan	42
Souvenirs d'enfance :	
Œuf de nos poules, façon mimosa, caviar Oscietre	45
Endive au jambon, confite puis snackée, jambon et béchamel	28

POISSONS

Bar de ligne cuit en vapeur de gros sel, ratatouille minute, beurre tomates	45
Rouget barbet, en écaïlle de pieds de cochon, olives noires et salade de choux blanc	42
Sole de l'Atlantique, meunière, beurre blanc et pommes soufflées	48

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, morilles crémees et vin jaune	45
Filet de bœuf wagyu, artichauts violets en déclinaison et jus court	55
Agneau d'ici, de la famille Vallengelier, petit pois, lard et ail des ours	42

FROMAGES

Chariot de fromages affinés	14
------------------------------------	----

DESSERTS

Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas

Forêt noire revisitée par Clothilde	20
Les crêpes, façon Suzette, flambées devant vous	22
Le soufflé, au noyau de Poissy et crème glacée	22

LE MENU du MIdi du 10 au 12 avril

Du mercredi au vendredi

Entrées

Risotto gambas et orange
Asperges blanches en vinaigrette et herbes du jardin

Plats

Skrei de l'atlantique cuit en vapeur douce, embeurrée de poireaux
Grillons de ris de veau, épinards et tomates confites

Desserts

Cookie chocolat et glace vanille	2 Plats	32€
Comme une tarte au citron	3 plats	39€

LE MENU GOURMAND jusqu'au 5 mai

Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche

ENTREES

Asperges de saison brûlées à la braise, parmesan et palette ibérique
Petits pois français, rafraichi de pamplemousse

PLATS

Aile de raie à la grenobloise
Pigeon de Seine Maritime rôti sur l'os, navets confits au porto rouge et condiments oignons moutarde

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

DESSERT

Mini baba, vodka et ananas
Comme un opéra, pistache, menthe et chocolat

JE SUIS GOURMAND...

Beaucoup (3 plats)	49€
Passionnement (4 plats)	56€
A la folie (5 plats)	75€

Menu carte blanche au choix du Chef

110€