



Les Entrées Maison

*Tartare de Bar en Marinade au Poivre Timut
Salade de Foies de Volaille au Vinaigre de Framboise
Soupe de Poisson, Rouille et croûtons
Religieuse d'Avocat au Fourteau et Crevettes
Risotto à la Tomate Persillée, Noix de St Jacques et Cœur d'Artichaut
Foie Gras de Canard au Chutney du Moment
Mozzarella Bufala, Sablé au Parmesan et Concassé de Tomates Cerises*

Les Plats Maison

*Pavé de Cabillaud à la Fondue de Poireau
Saumon Mi-cuit au Pistou
Filet de Bar Poêlé, Huile d'Olive et Vanille Bourbon
Foie de Veau Persillade
Entrecôte Grillée crème de Roquefort
Pluma de Porc Ibérique Bellota, Piperade de Poivrons et Chorizo
Rognon de Veau Émincé Sauce Rossini*

Les Desserts Maison

*Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
Framboisier
Île Flottante aux Noix de Macadamia
Profiteroles au Chocolat Chaud
Tiramisu à la Violette, Confit de Framboise et Biscuit
Parfait Café
Coupe Frais Sorbets et Chantilly*

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais de Rungis