

## *Menu à emporter*

**A commander la veille au 01 39 46 38 40**

### *Les Entrées Maison*

Velouté de Langoustines

Tartare de Saumon au Bois de Hêtre, Sauce Tataki aux Graines Mélangées

Tatin de Pommes de Terre au Lard, Crème de Mont d'Or

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Foie Gras de Canard au Chutney du Moment

Tartelette de Noix de Saint Jacques, Fondue de Poireaux

Cassolette de Pieds de Porc à la Moutarde Ancienne

### *Les Plats Maison*

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel Fleur de Sel

Saumon Mi-Cuit au Bois de Hêtre, Vinaigrette de Concombre

Filet de Sandre, Crémeux de Vacherin

Souris d'Agneau de Sept Heures et son Jus

Pluma de Porc Ibérique, Piment d'Espelette

Rognon de Veau Moutarde à l'Ancienne

Tête de Veau, Sauce Gribiche

## Les Desserts Maison

Millefeuille à la Crème Tropicane

Mousse au Chocolat, Caramel Tendre

Ile Flottante, Crème Anglaise

Coulant au Chocolat, Cœur Praliné Pécan

## Nous proposons également sur commande

Entrée + Plat + Dessert

29<sup>€</sup>  
par personne

Commande à passer la veille

☎ 01 39 46 38 40 📍

Nous proposons également sur commande

Saumon Fumé Norvégien ..... 22 €

Assiette de Jambon Ibérique ..... 26 €/pers.