



Les Entrées Maison



*Six Huîtres Fines de Claire N°3
Tartiflette au Mont d'Or, Tuile de Parmesan
Risotto de Crevettes à la Tomate Persillade
Religieuse d'Avocat au Fourteau et Crevettes
Tartare de Thon, Jalapeños et Cébette
Tartelette de Poireaux, Saumon Fumé
Foie Gras de Canard, Chutney du Moment
Soupe de Poisson, Rouille et Croûtons*

Les Plats Maison



*Suggestion du Moment
Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux
Pavé de Cabillaud Rôti Pêlée de Champignons Persillade, Purée de Carottes à l'Orange
Saumon Mi-Cuit Fumé au Bois de Hêtre, Sauce Tataki et Grenailles
Onglet de Boeuf Black Angus Poêlé, Crème de Gorgonzola
Magret de Canard à l'Orange
Pluma de Porc au Piment d'Espelette
Souris d'Agneau de Sept Heures et son Jus
Rognon de Veau à la Crème d'Echalote au Cognac et Porto
Tête de Veau, Sauce Gribiche*

Les Desserts Maison



*Chou Paris-Brest
Coulant au Chocolat, Peanut Butter
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
Tartelette au Chocolat Cœur Caramel Salé
Mirliton à la Cerise Amarena
Mousse au Chocolat Valrhona Equatorial
Parfait Café
Profiteroles au Chocolat Chaud
Coupe Trois Sorbets et Chantilly*

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