

Menu Napoléon

40€

<i>Entrée du Jour</i>	12 €
<i>Miroir de Betterave, Avocat & Crevettes</i>	15 €
<i>Soupe de Melon aux Sucrs de Porto</i>	12 €
<i>Salade Estivale</i>	12 €
<i>❧</i>	
<i>Plat du Jour</i>	15 €
<i>Dorade à l'Huile Safranée & Légumes Minute à l'Echalote</i>	20 €
<i>Magret de Canard Grillé & Foie Gras</i>	22 €
<i>Emincé de Bœuf aux Parfums de Béarnaise</i>	20 €
<i>❧</i>	
<i>Duo d'Affinés</i>	6 €
<i>❧</i>	
<i>Dessert du Jour</i>	10 €
<i>Meringue, Crème Anglaise & Amandes</i>	10 €
<i>Tartare de Fruits au Lait de Coco & Malibu</i>	12 €
<i>Tartelette aux Abricots</i>	10 €

Formule déjeuner 28€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
1 verre de vin

Menu Dégustation

55€

Mise en Bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

*Laissez-vous tenter par
l'inspiration de notre Chef*

Vin du mois

25€

Entrées

<i>Marbré de Foie Gras & Chutney de Figs</i>	17 €
<i>Salade Estivale</i>	12 €
<i>Miroir de Betterave, Avocat & Crevettes</i>	15 €
<i>Saumon Fumé, Crème de Vodka, Blinis & Œufs de Truite</i>	15€
<i>Figue Rôtie, Chèvre & Miel</i>	12€

Poissons

<i>Bar Grillé au Pesto & Balsamique</i>	24 €
<i>Dorade à l'Huile Safranée, Légumes Minutes à l'Echalote</i>	20 €
<i>Noix de Saint-Jacques au Fenouil & Citron</i>	25 €
<i>Gambas aux Herbes</i>	28 €
<i>Sole Grillée ou Meunière à votre convenance</i>	32 €
<i>Menu Enfant</i> (moins de 12 ans)	13 €
<i>Une Boisson, Un Plat, Un Dessert</i>	

Viandes

<i>Côte de Bœuf Rôtie au Gros Sel</i> <i>Pour 2 personnes</i>	56 €
<i>Agneau Rôti, Jus Léger</i>	28 €
<i>Filet de Bœuf Rossini</i>	28 €
<i>Tartare de Bœuf préparé par nos Soins</i>	25 €
<i>Côte de Veau Grattée à l'Ail & Romarin</i>	25 €

Fromages

<i>Brie de Meaux</i>	4 €
<i>Duo de Fromages</i>	6 €
<i>Assortiment d'Affinés de nos Terroirs</i>	10 €

Desserts

<i>Mi-cuit au Chocolat ★</i>	11 €
<i>Tartare de Fruits Frais au Lait de Coco & Malibu</i>	12 €
<i>Meringue, Crème Anglaise & Amandes</i>	10 €
<i>Mille Feuille aux Framboises</i>	11 €
<i>Tulipe de Fruits Rouges</i>	12 €

