

SUGGESTIONS

ENTRÉES

Huîtres creuses "Spéciales" Daniel Sorlut	6 pièces	32.00
Foie d'oie poêlé, pomme caramélisée et jus de framboise		34.00
Queues de langoustines, hamachi de saumon, fenouil, hijiki, sauce teryaki		34.00
Bisque de homard à l'Armagnac		21.00

PLATS PRINCIPAUX

Perdreau rôti, chou vert, champignons des bois, foie gras et sauce crème à la truffe	59.00
Saumon sauvage cuit sur la peau, chicorette confite, pommes écrasées et sauce Dijonnaise	34.00
Entrecôte de veau "Crosse & Blackwell", cressonnette et pommes frites fraîches	36.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Raviolis à la ricotta, épinards, fondue de tomates et basilic	29.00
---	-------

BUSINESS LUNCH

le mercredi- jeudi- et vendredi midi

Entrée
Plat principal
Café

avec des ingrédients de saison

Prix: 39.50