

SUGGESTIONS

ENTRÉES

Huitres creuses “Spéciales” Daniel Sorlut	6 pièces	32.00
Bisque de homard à l’armagnac		21.00
Sushi et Sashimi de saumon “Mowi”, radis noir, feuilles de gingembre et crème wasabi		25.00
Gratin de gambas aux jeunes poireaux et sauce Nantua		24.00

PLATS PRINCIPAUX

Filet de barbue grillée, purée de pommes de terre à la cibouette,, lardo di Colonnato, câpres, poivron et beurre blanc	40.00
Pigeonneau rôti, portobello, petits pois, croquette de volaille et jus de truffes	49.00
Ossobuco à la Milanèse, risotto au safran	36.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Fines tagliatelles et crème de truffes, Parmesan	26.00
--	-------

BUSINESS LUNCH
le mercredi- jeudi- et vendredi midi

Entrée
Plat principal
Café

avec des ingrédients de saison

Prix: 39.50