

*« En entrée » 16.00€*

Mikado d'asperges, chiffonnade de jambon de Luxeuil, sauce mousseline

Ou

"Ravioli" de betterave farci à la ricotta di bufala, vinaigrette orange

*« En plat » 27.00€*

Grenadin de veau cuit à basse température, endive braisée, sauce café

Ou

Filet de daurade, pesto d'épinard, purée d'artichaut

*« Nos indémodables »*

La pêche du moment, petits légumes 26.00€

Rognons de veau à la graine de moutarde 20.00€

Tartare de bœuf charolais 21.00€

Pièce de bœuf Black Angus 25.00€

*« Nos douceurs »*

Assiette de trois fromages affinés 8.00€

Assiette gourmande de fromages, et son verre de vin 12.00€

Paris Brest revisité citron-framboise 10.00€

Tartelette riz au lait et praliné maison 10.00€

Mi cuit au chocolat Valrhona 9.00€

Baba burger 9.00€

Café gourmand 9.00€ / Thé gourmand 10.00€