

Suggestions du chef

Entrées

Saumon fumé et mousse de caviar <i>oignons rouges, câpres et croûtons</i>	16
Coquille aux fruits de mer gratinée	16
Assiette de fromage feta au lait de brebis <i>et olives de Kalamata</i>	14

Plats principaux

Trio de côtelettes d'agneau <i>servi sur pâtes sauce à la crème de pesto et amandes grillées</i>	35
Prise du jour <i>filet de rouget grillé garni de salsa mexicaine, légumes du marché et riz au jasmin</i>	29
Cuisse de canard confite <i>sauce aux trois poivres et Cognac accompagnée de légumes du marché et mousseline de pommes de terre</i>	34
Assiette de 9 crevettes papillon <i>accompagnée de riz et légumes du marché</i>	33
Terre et mer de luxe <i>contre-filet sauce Gascogne , 3 crevettes colossales à l'ail, pattes de crabe des neiges, légumes du marché et frites</i>	55

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Votre chef



Bon appétit