

NOTRE CARTE

ENTRÉES

GRATINÉ DE 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU CAMEMBERT, COMPOTÉE D'OIGNONS	14
FOIE GRAS DE CANARD CUISINÉ PAR NOS SOINS AU PORTO BLANC, CHUTNEY D'OIGNONS PÊCHE, PAIN TOASTÉ	16
ŒUF PARFAIT SAUCE MARCHAND DE VIN	12
TARTARE DE SAUMON ET POMME GRANNY SMITH VINAIGRETTE DE POMME ET CÉBETTE FRAÎCHE	15
CARPACCIO DE BETTERAVES MULTICOLORES CHÈVRE FRAIS	12
COUPELLE DE FOIE GRAS DE CANARD FAÇON CRÈME BRULÉE	14

PLATS

FILET DE DORADE ROYALE CRÈME DE CRESSON, CAROTTES DE COULEURS	19
BAVETTE D'ALOYAU DE BŒUF SAUCE GRAND VENEUR, FRITES FRAÎCHES	20
ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAIS DE 300G, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU SAUCE BORDELAISE, FRITES FRAÎCHES	24
LE BURGER DE BŒUF SAUCE NORMANDE, FRITES FRAÎCHES	19
TARTARE DE BŒUF THAÏ MAYONNAISE AUX 4 ÉPICES ASIATIQUES, CÉBETTE ET FRITES FRAÎCHES	18
CARPACCIO DE BŒUF PESTO ET PARMIGIANO, FRITES FRAÎCHES	16
SUPRÊME DE POULET FERMIER SAUCE GORGONZOLA, PURÉE MÉMÉ	16
SOURIS D'AGNEAU CONFITE 7 HEURES AU JUS ET MIEL, PURÉE MÉMÉ	24
COCOTTE DE JOUE DE COCHON CONFITE AUX AROMATES, POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE	17
ROGNONS DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, PETITS CHAMPIGNONS, PURÉE MÉMÉ	18

DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS, SORBET ANANAS, CHIPS CACAO	8
MI-CUIT CHOCOLAT, CŒUR CHOCOLAT, SORBET FRAMBOISE	10
CRÈME BRULÉE MAISON À LA PISTACHE	8
ÎLE FLOTTANTE ET SA CRÈME ANGLAISE AU GRAND MARNIER	8
L'INCONTOURNABLE PROFITEROLE, GLACE VANILLE NAPPÉE AU CHOCOLAT ET FÈVE DE TONKA	12
COUPE GLACÉE FAÇON CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS	9
BABA AU RHUM FLAMBÉ EN SALLE, CHANTILLY ET CERISE AMARENA	12
ASSIETTE DE 3 FROMAGES NORMANDS : LIVAROT, PONT L'ÉVÊQUE, CAMEMBERT	10
CAFÉ DOUCEURS : MACARON, CRÈME BRULÉE, SORBET ET GANACHE CHOCOLAT, EXPRESSO PERLE NOIRE	10
MOUSSE CHOCOLAT ET CAMEL, COPEAUX DE CHOCOLAT	8
GLACE 2 BOULES PARFUMS AU CHOIX	6
GLACE 3 BOULES PARFUMS AU CHOIX	8
PARFUMS : CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, POIRE, ANANAS, FRAMBOISE	

SUPPLÉMENT CHANTILLY : +2€