



Scannez-moi
et accédez
à notre carte complète !

Signature par Philippe Excoffier



LA CARTE

*Le Chef est ravi de vous présenter
sa nouvelle carte gastronomique et inspirée.*

MENU DÉCOUVERTE 49 €

3 services

*à choisir parmi les plats signalés par *
(avec un soufflé en Dessert supp. +3€)*

LES ENTRÉES

- * **Carpaccio de haddock fumé et céleri en rémoulade** 18€
Œuf bio cuit mollet, coulis de mangue aux épices Chimichurri
- * **Glacé de tomates ancienne, cappuccino de chèvre frais** 16€
crumble d'olives taggiasches
- Soufflé Suisse au Beaufort, tuile de pain** 21€
Crème de parmesan truffée
- Pâté en croûte "Tradition" foie gras et pistaches** 23€
compotée d'oignons doux
- Fraicheur de Tourteau au citron vert, en fin millefeuille** 26€
Gaspacho de piquillos

LES PLATS

- * **Filet mignon de cochon fumé au foin** 26€
galette de polenta, jus à l'estragon
Façon Rossini supp. +11€
 - * **Dorade Royale rôtie au romarin** 28€
basilic, vierge aux olives et citron Beldis
 - Selle d'agneau de Pauillac cuite basse température** 37€
Courgette boule de Nice, pipérade, jus au thym
 - Gambas juste saisies, citron vert et huile d'olive** 30€
Herbes fraîches
 - Ris de veau au sautoir, Royale d'artichauts** 45€
jus au thym citron
 - Onglet de Boeuf "Herdshire" grillé, échalotes confites** 32€
pommes de terre grenailles et aromates
- Accompagnement*
- Une râpée de Truffes de saison pour agrémenter vos plats** 10€
 - Salade de jeunes pousses** 13€
vinaigrette de noisette

FROMAGE ET DESSERTS

- * **Brie de Meaux affiné, confiture de griottes** 14€
Avec une râpée de Truffes de saison (supp. + 4€)
- * **Pavlova aux fruits rouges** 14€
Chantilly verveine

Les Incontournables Soufflés sucrés

- * **Soufflé au Caramel** 14€
Sauce caramel au beurre salé
- * **Soufflé Framboise** 16€
Sorbet fruits rouges
- * **Soufflé au Grand Marnier** 16€
Flambé minute au Grand Marnier

MENU SIGNATURE 80€

En 5 services
Accords mets & vins 45€ (4 x 8 cl)

En fonction du marché et de l'inspiration du Chef,
uniquement le soir et pour l'ensemble des convives de la table
Prix nets en euros, taxes et service compris.

AU DÉJEUNER

*Renouvelé chaque jour
du Mardi au vendredi et
hors jours fériés*

Entrée + Plat

29€

Entrée+Plat+Dessert

35€

À découvrir sur l'ardoise