

Entrées

Vitello tonnato

18€

Veau cuit à basse température – mousse de thon – huile de persil

Foie gras

22€

Foie gras maison et son chutney d'oignons rouges

Carpaccio de gambas

21€

Huile de piment – betteraves au poivre de Timut – vinaigrette citron

Saint-Jacques

22€

Nacrées, crème de champignons- chips de prosciutto – huile d'aneth maison

Tartelette d'oignons rôtis

16€

Compotée d'oignons – siphon de maroilles

« Nous travaillons exclusivement avec des produits frais,
et tout est fait maison. »

Les prix sont nets TTC, service compris

Pasta

Risotto à la crème de gorgonzola	28€
Poire, noix et réduction de vinaigre balsamique	
Pappardelle aux Saint-Jacques	32€
Pâtes maison servies avec Saint-Jacques – crème de butternut	
Spaghetti à la truffe	39€
Spaghetti maison à la truffe melanosporum du Périgord	

Plats

Gambas flambées	30€
Accompagnées d'une crème de panais - salsa verte de persil - crumble de prosciutto	
Sole	36€
Ballotine de sole farcie de Saint-Jacques et gambas – crème de chou-fleur à la vanille	
Oreille d'éléphant à la milanaise	38€/pers
Traditionnelle escalope de veau de Milan pour <u>deux personnes</u>	
Poire de boeuf	33€
Cuite à basse température - broccolini et pommes fondantes	

Nos Desserts

Rocher praliné	15€
Chou maison - insert pomme & chantilly vanille	12€
Bavarois mandarine sur biscuit à la fève tonka	12€
Dôme de chocolat blanc, cœur poire-caramel, sablé breton	15€
Sélection de 3 fromages de chez « Terre de Fromages »	12€

Boissons chaudes

Cafés Espresso, allongé, décaféiné	4€
Thés ou Infusion Dammann	4,50€
Café plaisir Espresso et 2cl de grappa ou Amaretto au choix	8€

Cocktails après dîner

Espresso Martini	13€
Irish Coffee Ou Italian Coffee	13€
Poire givrée Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire	12€