



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 deux personnes

Poire de boeuf 33€

Cuite à basse température – brocolini 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 <i>Espresso, allongé, décaféiné</i>	4€
Thés ou Infusion Dammann	4,50€
Café plaisir <i>Espresso et 2cl de grappa ou Amaretto au choix</i>	8€

Cocktails après dîner

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