

MENU DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR	17
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ	24
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29

ENTRÉES:

VELOUTÉ DE CAROTTE, ECLAT DE NOISETTE ET OEUF PARFAIT

CARROT SOUP WITH HAZELNUT BRITTLE AND A PERFECT EGG

CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ ET LABNEH

SMOKED EGGPLANT CAVIAR AND LABNEH

PLATS:

POISSON DU JOUR BRAISÉ, FONDUE DE POIREAUX, POMME DE TERRE GRENAILLE ET SAUCE AU BEURRE BLANC À LA CLEMENTINE

BRAISED FISH OF THE DAY, LEEK FONDUE, NEW POTATOES AND CLEMENTINE BEURRE BLANC SAUCE

SMOKY RIBS, ECRASÉ DE POMME DE TERRE ET JUS DE VIANDE

SMOKY RIBS, MASHED POTATOES AND MEAT JUS

COURGETTE RÔTI AU MIEL, ZAAATAR ET LABNEH

ROASTED ZUCCHINI WITH HONEY, ZAAATAR AND LABNEH

SUGGESTIONS: (hors menu)

OS À MOELLE À LA BRAISE

17

CECINA DE LEONE DE BOEUF DE GALICE

13

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

30

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellerier

11

Cheese selection by « La Maison Cellerier »

DESSERTS:

TARTELETTE CLEMENTINE ROTI, CARAMEL ET CLEMENTINE FRAICHE

ROASTED CLEMENTINE TARTLET WITH CARAMEL AND FRESH CLEMENTINE

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT, 72% DE CACAO

MILK CHOCOLATE MOUSSE, 72% COCOA

À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE FRAICHE ET JUS DE BOEUF	90
CÔTE DE BOEUF HOLSTEIN FRANÇAISE 30 JOURS ET JUS DE BOEUF	115
CÔTE DE BOEUF MONTBELIARDE FRANÇAISE 90 JOURS ET JUS DE BOEUF	120
CÔTE DE BOEUF NOIR DE BALTIQUE REP. TCHEQUE 35 JOURS ET JUS DE BOEUF	140
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA DE GALICE 30 JOURS ET JUS DE BOEUF	155
T-BONE DE BOEUF HOLSTEIN FRANCAIS 20 JOURS ET JUS DE BOEUF	120
RIBS DE BŒUF CONFITS 8H ET SAUCE BARBECUE	78
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 8H ET JUS DE VIANDE	88
PÊCHE DU JOUR À LA BRAISE	SELON ARRIVAGE

2 garnitures incluses/ 2 sides included

Prix en euros TTC – Service compris- bœuf origine France – viande origine EUROPE

