

Entrées :

- 21 € Terrine de foie gras au naturel, chutney de mangue à l'oignon rouge
- 18 € Carpaccio de thon « Albacore », salade de crevettes déco, sorbet balsamique
- 16 € Planche de saumon gravelax coupe fine lame et ses rillettes toastées
- 23 € Fruité de homard « canadien », vinaigrette framboise

Entrées tièdes :

- 19 € Queux de Langoustines rôties, aigret de choux rouge aux Granny Smith
- 16 € Mille-feuille de dorade et aubergines confites, jus de tomate au pistou
- 26 € Escalope de foie gras poêlée, mini girolles en sauce persillée
- 14 € Assiette de raviole « Stelle Speck », julienne de jambon

Poissons - Crustacés :

- 21 € Printanière de lotte, étuvé de petits légumes croquants, jus d'herbes folles
- 23 € Filet de rouget-barbet croustillant, mousseline Dubarry et tapenade
- 24 € Blanc de turbo aux aromates douces, pomme Anna, beurre blanc
- 32 € Fricassé de homard « canadien », coussin de céleri sauce thermidor

Viandes :

- 25 € Onglet de Veau braisé, ronde de frisette verte au gout fumé
- 27 € Tournedos de bœuf « dans le filet », gratiné de courgettes, pomme paille
- 24 € Suprême de volaille farcie forestière, riz basmati aux fèves de soja
- 28 € Noix de ris de veau « cœur », Monalisa façon aligot jus d'échalotte

Suggestions

- 14 € Rosace de melon aux copeaux de jambon sec, perles de cassis
- 21 € Gaspacho de coquille Saint Jacques juste snackées gouttes de guacamole
- 24 € Tartare de bœuf au couteau, pomme de terre fritte