

NOS ENTREES

Prix nets

- Sucré salé de St-Jacques à la plancha sur concassé exotique à la coriandre 19€
- Terrine de foie gras mi-cuit fait maison, réduction de vinaigre balsamique & chutney de figues 19€
- Huîtres du Médoc au Caviar Daurenki Royal de Petrossian, mousse de raifort, julienne de Granny Smith 21€
- Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème fouettée au citron Yuzu 14€

NOS PLATS

Prix nets

- Ris de veau Rossini aux morilles 39€
- Carré d'agneau Rossini & truffe 31€
- Filet de pigeonneau Rossini & truffe 35€
- Entrecôte française plancha, échalotes confites, sauce Bordelaise 25€
- Sole meunière 36€
- Turbot (800g) 39€
- Noix de St-Jacques au Caviar 31€
- Homard bleu entier décortiqué Rossini & truffe 42€

Nous avons également les suggestions du Chef qui sont inscrites sur les ardoises !