

LES ENTREES

OEUFS TRUFFES

Œufs de nos poules plein air cuits en
tartare aux copeaux de truffes
aestivum fraîches 14

THON ALBACORE

Sashimi 19

FOIE GRAS MI CUIT 20

fruits de la saison

ESCALOPE DE FOIE GRAS

CHAUD, pommes au mout
de raisin 22

POMMES DE TERRES TRUFFES

pommes de terre crème de truffes
blanches 18

HUITRES NATURE 16

COQUILLE ST JACQUES
crème de truffe blanches 19

LES PLATS

PLAT DU MENU SAISONNIER 23

FILET DE BOEUF

-NATURE : légumes de la saison 23

-TRUFFES : pommes de terre, 29
champignons frais et crème à la truffe
blanche d'Alba

-ROSSINI : pommes de terre, 32
champignons frais et escalope
de foie gras chaud

CUISSE DE CANARD CONFIT 19

MAISON légumes gratinés au
reblochon

POISSON ET CRUSTACES

LANGOUSTINES (décortiquées) 29
légumes croquantes crème de truffes
blanches d'Alba

Thon Albacore Rossini 29

Le filet de thon surmonté des petits
légumes et fini d une escalope de foie
gras poêlé

POISSON RETOUR DE MARCHÉ

selon arrivage et saison, le chef vous
propose turbot, sole...
n hésitez pas demander prix du jour

NOS DESSERTS

TIRAMISU DU CHEF 10

TARTE AUX POMMES
MINUTE AU CALVADOS 11

GATEAUX CHOCOLAT
CREME AU VIEUX COGNAC 10

COUPE DE GLACES OU
SORBETS 10

DESSERT DE MENU 10

LE CHEF VOUS PROPOSE UNE
SÉLECTION DE FROMAGES
DU PAYS 12

