



# Menu Carte

*Entrée & plat 42€*

*Entrée & plat & dessert 49€*

## *Les entrées*

TARTARE DE SAUMON, HUÎTRES ET BAR RELEVÉS AU GINGEMBRE ET CITRON 23€

CRÈME LÉGÈRE DE TOPINAMBOUR, DÉS DE FOIE GRAS ET HUILE DE NOISETTE 17€

MARINADE DE NOIX DE ST JACQUES AU CITRON VERT ET LIVÈCHE 24€

JEUNES POIREAUX TIÈDES À LA VINAIGRETTE AUX HERBES, SAUCE RAVIGOTE 17€\*

SALADE ROMAINE, CRABE, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE 22€\*

ARTICHAUT CAMUS, FOIE GRAS POÊLÉ AU JUS DE PORTO ET CÂPRES 26€\*

ŒUF MIMOSA DE « MAMIE CONSTANT » 16€

---

## *Les plats*

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE AUX PETITS OIGNONS, RIZ BASMATI 32€

POT AU FEU DE LÉGUMES CUIT DANS UN BOUILLON À LA CITRONNELLE 22€

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUTÉ À L'ÉCHALOTE GRISE, POMMES PONT NEUF 37€\*

NOIX DE COQUILLE ST JACQUES RÔTIES AU BEURRE ½ SEL, ENDIVES CARAMELISÉES AU JUS D'ORANGE AMER 32€

VOLAILLE JAUNE RÔTIE À LA BROCHE AU BEURRE D'HERBES, PURÉE POMMES DE TERRE 30€\*

DOS DE CABILLAUD CUIT FONDANT, MIJOTÉ DE LENTILLES DE ST FLOUR, CONDIMENT À LA CÉBETTE 29€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, MOUSSELINE D'ARTICHAUTS, COULIS DE CRUSTACÉS 32€\*

PLAT DU JOUR 34€

---

## *Les desserts*

TARTE DES DEMOISELLES TATIN, CRÈME CRUE FERMIÈRE 14€

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET NOIX DE COCO 14€

SABLÉ CROQUANT À LA VANILLE, CRÈME CITRON MERINGUÉE 14€

LA FAMEUSE TARTE AU CHOCOLAT DE CHRISTIAN CONSTANT 14€

BELLE ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET AMANDES EFFILÉES 14€

TRADITIONNEL PARIS BREST 14€

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 20€\*

---

\* PLATS COMPRENANT UN SUPPLEMENT DE 4€ EN FORMULE

TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES CRUS SONT ISSUS D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES ET DÉCOUPÉES EN FRANCE