

*Av. de Triomphe*



# Menu Carte

*Entrée & plat ou plat & dessert 42€*

*Entrée & plat & dessert 49€*

## *Les entrées*

- TARTARE DE SAUMON, HÙITRES ET BAR RELEVÉ AU GINGEMBRE ET CITRON 23€\*
- CRÈME LÉGÈRE DE POTIRON AUX DÉS DE COMTÉ ET BRISURES DE CHÂTAIGNES 16€
- CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES 23€\*
- CÉLERI RÉMOULADE ET POMME GRANNY, HADDOCK 16€
- CONFIT DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FIGUES 26€\*
- SALADE D'ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET PARMESAN 16€
- ŒUF MIMOSA DE « MAMIE CONSTANT » 16€

---

## *Les plats*

- JOUE DE BŒUF CUITE AU VIN ROUGE, CAROTTES FONDANTES 28€
- NOTRE CHOU-FLEUR RÔTI, CONDIMENT AUX NOISETTES 20€
- NOIX DE COQUILLE ST JACQUES RÔTIE AU BEURRE DEMI SEL, JEUNES POUSSÉS DE TÉTRAGONES 29€\*
- FILET DE BŒUF AU POIVRE MIGNONETTE, POMMES SAUTÉES AU THYM CITRON 35€\*
- RAVIOLES DE LANGOUSTINES, MOUSSELINE D'ARTICHAUTS, COULIS DE CRUSTACÉS 29€
- VOLAILE JAUNE RÔTIE À LA BROCHE AU BEURRE D'HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE 30€\*
- CROUSTILLANT DE MAIGRE AUX AMANDES, CÂPRES ET CITRON AU JUS PERLÉ 30€
- PLAT DU JOUR 28€

---

## *Les desserts*

- TARTE DES DEMOISELLES TATIN 13€
- MONT BLANC AUX MARRONS CONFITS 14€
- POIRE POCHÉE FAÇON BELLE HÉLÈNE 13€
- LA FAMEUSE TARTE AU CHOCOLAT DE CHRISTIAN CONSTANT 13€
- MOUSSE AU CHOCOLAT KOMUNTU 12€
- MILLEFEUILLE AÉRIEN SAUCE CARAMEL DEMI SEL 13€
- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 20€\*

---

\* PLATS COMPRENANT UN SUPPLÉMENT 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