

CARTE

Bol ramen à la thaï, vègan	18
Foie de veau sauce aigre-douce à l'orange	20
Salade tiède de gésiers de canard sautés au porto	20
Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Doré et crevettes d'Argentine sur couscous israélien, beurre blanc safrané	25
Longe d'agneau en croûte de poivre, sauce au thé des bois, polenta crémeuse à la provençale	28
Gnocchi grillés au canard confit et champignons	28
Linguine de homard, béchamel à la bisque de homard	29
Tartare de thon, vinaigrette à l'asiatique, mayo au wasabi	30
Filet mignon de bœuf, sauce et garnitures du moment	39

Escargots « old fashioned » 10

Table d'hôte du soir

Potage du jour ou salade maison

Rognons de veau à la moutarde	28
Filet de truite, garniture d'asperges et crabe citronnés	30
Médaille de cerf sauce aux champignons et foie gras	36
Magret de canard à l'orange et poivre vert	40

Dessert du moment

Brunch le dimanche à partir de 11 heures

