

Menu du Jour - 35€

Les midis en semaine, nous vous proposons un menu
entrée, plat et dessert établi par le chef

Menu Découverte - 55€

Au déjeuner et au dîner (weekend compris), nous vous
proposons un menu entrée, plat et dessert établi par le
chef.

À PARTAGER

LA FOCACCIA 20

Mozzarella / Parmesan / Truffe

LE POT DE FOIE GRAS AU POIVRE 25

et tartines de pain de campagne

LE CAVIAR STURIA (BOÎTE DE 50G)

Baeri Vintage 125€

Baeri Primeur 135€

Oscietra 140€

Accompagné d'une focaccia aux avocats

LES ENTRÉES

LA FREGOLA SARDA 24

Moules et Coquillages

CROMESQUIS DE CANARD CONFIT 25

Mesclun du jardin

LE FILET DE VEAU 22

Préparé en Vitello Tonato

LES PLATS

LE TURBOT RÔTI À L'ARRÊTE 36

LES GNOCCHIS À LA TRUFFE 28

LA BELLE CÔTE DE VEAU 38

Rôtie au poêlon

LA DOUBLE ENTRECÔTE SIMENTHALE 70

(500g) Sauce poivre vert. Prix pour 2
personnes.

Les plats sont accompagnés de frites maison et d'une ratatouille de
légumes du jardin

LES DESSERTS

LE FROMAGE 14

Sélection de fromages de chez
Dominique Bouchait (MOF)

LA PANNA COTTA FRAISE 12

Panna Cotta Fraise / Fruits Rouges

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 12

Mousse au chocolat fumé et glace
vanille

LA DAME BLANCHE 12

Glace vanille / chocolat chaud /
Chantilly

La carte est disponible uniquement au déjeuner. Le soir, menu découverte uniquement.