

L'AFFAIRE

RESTAURANT

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

FORMULE MIDI

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,00€

FORMULE MIDI COMPLETE 25,50€

LES ENTREES

Tombée d'endives et poireaux gratinés au foie gras

Les 4 huitres chaudes, sabayon champagne

LES PLATS DU JOUR 14.50€

Le pavé de saumon à la plancha, huile vierge

Poularde fermière truffé, purée de patate douce et butternut

LES DESSERTS

Gâteau de riz à la fève de tonka

Tartelette au citron vert façon Mojito

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Le faux filet de bœuf charolais maturée 5 semaines	29.50€
Le pavé de Bar rôti sur peau, chutney de poivrons	21.50€
La Sole géante française au beurre de cive 800grs	42.50€
Le filet de Turbot, beurre blanc aux agrumes	19.50€
Le filet de Bœuf façon Rossini , frites maison	26.50€
Les Saint Jacques à la plancha , vinaigrette au safran	26.50€
Le faux filet d'Argentine 300grs (fondant et gouteux)	21.50€