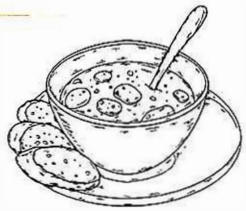
MENU DU SOIR

Hiver 2024

ENTRÉES



SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ AU GRUYÈRE *15*

BISQUE DE HOMARD CLASSIQUE *13*

BURRATINA *19*
Tomates cerise, piments rôtis, herbes fraîches & pesto, pain Naan grillé

CRÈME BRULÉE DE FOIE GRAS *23*
Marmelade au bacon, prunes & abricots, croûtons de baguette
***Muscat de Beaumes* *7*

ESCARGOTS CHÂTEAUTIFS GRATINÉS *16 / 22*
Sauce pomodoro, ail, basilic & chorizo

CÉSAR GRILLÉE SAUCE MAISON *16*
Romaine, câpres frits & tuile de parmesan

OS DE MOELLE SAUCE GASTRITE AUX BLEUETS *20*
Bacon, oignons marinés, parmesan, roquette & pain artisanal

CRÊPE FARCIE AUX CHAMPIGNONS *18*
Sauce crème, thym & ail, gratinée à l'émental

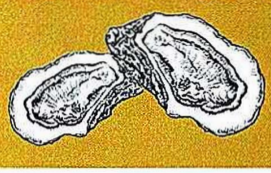
CARPACCIO DE BETTERAVES, CANARD CONFITS & ARTICHAUDS *19*
Mayonnaise au miel & aux câpres

PLATEAU DE FROMAGE & CHARCUTERIES *17*

DUO *25*
- **MOUSSE DE CANARD THYM, ROMARIN & BRANDY AUX POMMES**
- **TERRINE DE PINTADE LA SABINOISE, CHUTNEY DE RHUBARBE & CERISES DE TERRE AVEC NOIX CARAMÉLISÉS**

***Servi avec pain artisanal et croûtons de baguette*

HUÎTRES



6 | 20
12 | 35

CLASSIQUE MIGNONETTE
Vinaigre de framboises & échalotes

Disponibilité & sortes différentes selon les arrivages

Sans gluten

Avisez votre serveur si vous avez des allergies. Tout changement est sujet à des suppléments.