

Nos formules

Entrée, plat, dessert, verre de vin, café 26.50€

Entrée, plat, dessert (hors boissons) 22€

Entrée, plat // Plat, dessert (hors boissons) 20€

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

Entrées

Bisque de crustacé crémé/caviar de ciboulette

Choux fleur/huile d'olive-citron/haddock/huile de persil

Cannelloni de courgettes/chèvre frais/tomates et olives confites

Foie gras de canard/artichaut/bouillon shiitaké/bisque de gambas (+6€)

Plats

Magret de canard/gastrique à l'orange

Pêche selon arrivage de la maison Méricq

Pavé de veau poêlé au poivre/échalotes-persil (+6€)

Filet de maigre/crème de petits pois/pancetta iberique (+6€)

Cassoulet au confit de canard /saucisse/poitrine fraiche (+6€)

Desserts

Moelleux orange-citron/mousse crémant/sorbet agrumes

« Fraise Melba »

Brie de Meaux/mascarpone/noix-noisette/ huile de noix

Café petit dessert (+3€)

Prix net - service compris