



Suggestions du chef



Entrées

Vol-au-vent d'escargots, crème de persil	12 €
Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme et figue	19 €
Ravioles de langoustines et émulsion de crustacés	14 €

Plats

Escalope de Dorade grise rôtie sur la peau, jus de langoustines	18 €
Rognon de veau poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne	19 €
Pièce du boucher race Parthenaise, jus au poivre	22 €
Souris d'agneau cuite longuement, jus au romarin	22 €
Tournedos poêlé race Parthenaise, crème de morilles	30 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	6 €
Coulant au chocolat, glace au cognac	7 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille	7 €