

*Ventre de thon mariné au cassis et huile d'eucalyptus et glace au foie gras*  
19.00 €

*Une variation autour du saumon d'écosse label rouge*  
*En tartare, mit fumé au poivre, espuma et en croquette* 20,00 €

*Terrine de foie de canard au naturel, éventail de fruits déshydratés et son*  
*toast brioché* 24.00 €

*Saumon fumé par nos soins en roulade moelleuse et mascarpone au citron*  
*vert, Vinaigrette au wasabi et caviar citron, petite conserve d'œufs brouillés*  
20,00 €

*Variation de potages du moment* 8.00 €

*Dés de ris de veau croustillants aux morilles, sphères de petits pois, espuma*  
*de champignons, Jus simple de la poêle* 22.00 €

*Noix de St Jacques Dieppe sur un lit de Raviolis farcis à la ricotta et tombée*  
*d'épinards Coulis de tomates cerise et copeaux de parmesan* 25.00 €

*Escalopes de foie de canard des Landes poêlées sur une marmelade de figues*  
*Et un petit cornet à l'espuma de figues et leur toast brioché* 24.00 €

*Le homard entier grillé puis décortiqué beurre au thym citronné,*  
*Tagliatelles aux légumes du moment* 35.00 €

*Bar de ligne en filet à plat moules et crevettes comme une Dieppoise* 28.00 €

*Pavé de maigre grillé sur une brunoise de légumes et homard*  
*aux pommes de terre* 20.00 €

*Tournedos de bœuf du terroir façon Châteaubriand*  
*Corbeille de légumes du moment et rosace de pomme de terre en gratin* 28.00 €

*Pigeon désossé ses cuisses en crépinettes les suprêmes  
Sur un lit de fèves à la Luxembourgeoise, jus de volaille aromatisé au  
Madère 25.00 €*

*Tranche de foie de veau rôti déglacé au vinaigre et vin rouge,  
Rouelles d'oignons rouges en tempura, purée grand-mère et salade d'hiver  
20.00 €*

*Carré d'agneau en croûte de Munster et son jus à l'ail 27.00 €*

### *MENU AFFAIRE*

*3 services*

*Servi uniquement le midi en semaine*

*29.50 €*

### *MENU PLAISIR*

*5 services*

*Servi pour l'ensemble de la table*

*58.00 €*

*Ventre de thon mariné à l'huile d'eucalyptus et glace au foie gras*

~

*Noix de St Jacques rôtis à l'huile d'olive*

*Bâtonnets de chicons en vinaigrette et galette de pomme de terre*

~

*Pause Gustative*

~

*Escalope de foie de veau rôti puis tranchée, rouelle d'oignons en tempura  
Jus de la poêle déglacé au vinaigre et vin rouge, petite purée grand mère*

~

*Crème de mascarpone et biscuit imbibé au vin rouge épicé*

### *MENU TASTEVINE*

*5 services*

*Tous les plats sont accompagnés de leur verre de vins*

*Sélectionné par notre Maître Sommelier Gérard Orgeur  
Servi pour l'ensemble de la table  
95.00 €*

*Foie de canard cuit en terrine et son éventail de fruits déshydratés*

~

*Dés de ris de veau croustillants aux morilles, sphères de petits pois et espuma  
de champignons  
Jus simple de la poêle*

~

*Pavé de maigre grillé sur une brunoise de légumes et homard arrosé de sauce  
vin blanc*

~

*½ Pigeon label rouge, sa cuisse en crépinette  
Son suprême sur un lit de fèves à la Luxembourgeoise, jus de volailles  
aromatisés de Madère*

~

*Délice autour de la framboise*

## *MENU DÉCOUVERTE DES SAVEURS*

*7 services*

*Servi pour l'ensemble de la table*

*Jusqu'à 13h30 et 20h00*

*80.00 € avec les vins 120 €*