

# Entrée

## *Gravad Lax*

Saumon mariné | légumes au vinaigre | aigre-doux de fenouil

24

## *Jambon Ibérique*

Jambon Ibérique 80 grammes | houmous | olives vertes | Pan con tomates

32

## *Vitello Tonnato*

Thon grillé | veau | anchois

24

## *Foie Gras*

Pomme caramélisée | boudin noir | Calvados

29

## *Huîtres Gillardeau*

6 pièces

35

## *Steak tartare*

Légumes aigre-doux

24

*Supplément caviar | 20 pour 10 grammes*

## *Langoustine*

Butternut | asperges vertes | beurre blanc

29

# Plats principaux

## *Cabillaud*

Tomate | échalote | beurre blanc | pomme de terre écrasée

32

## *Sole*

Sole meunière | salade fraîche | beurre clarifié

59

## *Homard Belle-Vue* +/-700g

Salade fraîche | légumes aigre-doux

Demi 40 | Entier 69

## *Filet Irlandais*

Courgettes | champignon | mini navets | sauce béarnaise, champignon ou poivre

38

## *Ris de veau*

Asperges vertes | oignon de printemps | fève | dauphins | jus de veau

38

## *Viande sélection du chef*

Légumes du marché | garniture de pommes de terre

39

*Tous les prix sont indiqués en euros. La composition des produits peut changer.*

*La liste des allergènes a été établie sur la base des informations du fournisseur.*

*Attention : une contamination croisée ne peut être exclue.*

*Toute modification du menu peut entraîner un supplément.*