

Les Spécialités de la Maison

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tartare de saumon</i>	17.00	29.00
<i>Gravad lax à l'aneth</i>	19.50	36.00
<i>Assiette Scandinave</i> <i>Saumon mariné et tartare de saumon</i>	19.00	35.00
<i>Assiette Suédoise</i> <i>Saumon mariné, tartare de saumon, harengs marinés, crevettes nordiques</i>	19.50	36.00
<i>Ardoise Mer</i> <i>Anguille fumée, sardines de sélection, duo de harengs marinés</i>		33.00
<i>Harengs marinés</i>	18.00	

Les portions sont servies avec des pommes de terre chaudes à l'aneth sauf le tartare de saumon

Les Entrées

<i>Mesclun de salade de saison</i>	7.50
<i>Salade composée</i>	11.50
<i>Mesclun de salade au roquefort, figues rôties et noix</i>	18.00
<i>Carpaccio de cerf à l'huile de noix artisanale</i>	18.00
<i>Crumble de foie gras au pain d'épice et saladine</i>	25.00
<i>Terrine maison du moment</i>	19.50
<i>Crème de panais aux chanterelles et éclats de pistache</i>	17.00
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées, sauce au cassis et figue rôtie au miel</i>	26.00
<i>Persillade d'escargots en coques de pommes de terre</i>	18.00
<i>Os à Moelle grillé à la fleur de sel et au thym, saladine (20 min)</i>	18.00

Nos traditionnels

	<i>½ portion</i>	<i>portion</i>
<i>Tournedos de bœuf</i> <i>Sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes de saison</i>	38.00	48.00
<i>Emincé de filet de boeuf</i> <i>Stroganoff, gratin de pommes de terre et légumes de saison</i>	33.00	43.00
<i>Tartare de bœuf</i> <i>Coupé au couteau, pommes frites et pain toasté</i>	24.00	34.00
<i>Les véritables ravioles de Royan</i> <i>Sauce aux éclats de truffe noire et crème</i>	18.00	29.00
<i>Tajine de souris d'agneau</i> <i>« En 8 heures » et son risotto</i>		44.00
<i>Coquelet entier de la ferme</i> <i>Salade d'accompagnement, pommes frites et sauce tartare (min 20 minutes)</i>		29.00
<i>Entrecôte parisienne de boeuf</i> <i>Aux 3 sauces, pommes frites et légumes du marché</i>		33.00
<i>Côte de Bœuf 850gr.</i> <i>De la boucherie « Nardi » rassie 1 mois sur os, pour 2 personnes</i> <i>Sauce poivre vert, gratin de pommes de terre et légumes du marché</i>	<i>par personne</i>	54.00

Les « Plats bistrots et de saison »

<i>Vacherin Mont-d'Or</i>	<i>par personne</i>	<i>34.00</i>
<i>Cuit au four et flambé au calvados, pommes grenailles et salade d'accompagnement, pour 2 personnes (min 20 minutes)</i>		
<i>Rognons de veau</i>		<i>39.00</i>
<i>Flambés au cognac à votre table, sauce à la moutarde de Meaux, légumes du marché et pommes grenailles</i>		
<i>Noix de ris de veau</i>		<i>43.00</i>
<i>De la boucherie « Nardi », sauce aux morilles, chayottes glacées et pommes grenailles</i>		
<i>Sole entière de Bretagne</i>		<i>44.00</i>
<i>Meunière orange-gingembre, quinoa noir et légumes du marché</i>		
<i>Noix de Saint-Jacques</i>		<i>38.00</i>
<i>« Snackées » à la coriandre, risotto et légumes du marché</i>		
<i>Filet mignon de Pata Negra « Bellota »</i>		<i>49.00</i>
<i>Sauce aux éclats de truffe noire, pommes grenailles- et légumes du marché</i>		

Les Desserts

<i>Crème brûlée</i> <i>Au parfum du moment</i>	10.00
<i>Café Gourmand</i> <i>Crème brûlée, tartelette au citron, brownie, meringue-crème double et sorbet</i>	14.00
<i>Le traditionnel suisse</i> <i>Meringues, crème double de Gruyère et fruits de saison</i>	13.00
<i>Brownie</i> <i>Moelleux aux noix, crème montée aux mandarines tardives du Piémont</i>	12.00
<i>Tarte Tatin</i> <i>Glace double crème et meringue de l'Artisan Glacier</i>	12.00
<i>Tiramisu Maison</i>	11.00
<i>Chariot de fromages</i>	14.00
 <i>Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier :</i>	
<i>Sorbet et son alcool</i> <i>Poire Wuillamine, Abricot Abricotine, Citron Limoncello, Pomme Calvados, Framboise Framboise</i>	14.00
<i>Les classiques :</i> <i>Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Marron, Amaretto, Pistache salée, Lie de Lavaux, Crème double et meringue</i>	3.90
<i>Assortiment de sorbets</i>	11.00