

Poissons & Crustacés

Filet de Sandre Snacké, €
Sauce aux Écrevisses 24
Seared Zander Filet, Crawfish Sauce

Tagliatelles Homard et Gambas, 26
Emulsion au Crabe Etrille, Tomates Confites
Tagliatelles with Lobster and Prawns, Crab Emulsion, Confit of Tomatoes

Bar en Croûte de Sel Pour 2 Personnes (800g) Prix / Pers 35
Sauce aux Herbes Servie à Part
<i>Whole Sea Bass in a Salt Crust for 2 people (800gr), Herb Sauce on the side</i>

Tous nos Poissons sont Accompagnés de Légumes du Moment
All Our Fish Dishes are Served with Seasonnal Vegetables

Poisson du Marché Selon Arrivage (Prix Variable de 28€ à 35€)
Fish Selection From the Market (Between 28€ and 35€ Following the Market).

Viandes

Agneau de Sept Heures Confit 21
7 Hours Cooked Lamb

Magret de Canard Français (300gr), Sauce Aigre Douce 28
Roasted Duck "Magret", Sweet and Sour Sauce (Orange, Lemon, Ginger)

Suprême de Poulet Fermier "Label Rouge" Cuit Moelleux, Sauce Morilles et Vin Jaune 25
Farmed Chicken Breast with Morel and Yellow Wine Sauce

Pluma de Cochon "Ibérique" Marinée & Snackée "à la Plancha" 24
Iberico Pork "Pluma" Marinated and Pan-Seared

Toutes nos Viandes sont Accompagnés de Légumes du Moment
All Our Meat Dishes are Served with Seasonnal Vegetables

Bœuf

Tartare de Bœuf "Coupé au Couteau", Frites Fraîches & Salade 21
Beef Tartar Served with French Fries and Green Salad

Entrecôte "Herdshire" (300gr), 35
Accompagnement au Choix: Gratin Savoyard ou Tagliatelles aux Herbes
Nature ou Sauce au Choix: Béarnaise, Poivre ou Morilles (Supplément 6€)
Rib Eye Steack "Herdshire", With Potato Gratin OR Tagliatelles with Herbs, Sauce of Your Choice (Extra 6€ for Morels)

Filet de Bœuf "Herdshire" (200gr) 38
Accompagnement au Choix: Gratin Savoyard ou Tagliatelles aux Herbes
Nature ou Sauce au Choix: Béarnaise, Poivre ou Morilles (Supplément 6€)
Filet of Beef "Herdshire", With Potato Gratin OR Tagliatelles with Herbs, Sauce of Your Choice (Extra 6€ for Morels)