

FORMULE SAVEURS Hors samedi soir et dimanche**34 €** (Entrée + Plat + Dessert). **24 € le midi** (Entrée + Plat OU Plat + Dessert)**Vitello Tonnato à ma façon** / *Veal carpaccio with tuna cream*

Ou

Terrine du jour / *Today's terrine***Noix de joues de Veau confites aux notes d'agrumes exotiques** / *Cheek of veal stew*

Ou

Poisson du jour selon marée / *Today's fish***Crème brûlée vanille**

Ou

Biscuit chocolat et poire aux épices / *Pears and chocolate cake***MENU DEGUSTATION 42 €** Entrée + Plat + Dessert**Mon fameux Foie gras au Marc de champagne***Home made duck liver terrine with marc de champagne*

Ou

Compressé de rougets, lisette et poireaux et aioli safrané*My mediterranean fish terrine with leeks and aioli sauce***Poire de Boeuf Angus, jus court au Timut, écrasé de pommes de terre aux truffes***Beef piece with mashed potatoes and truffles*

Ou

Risotto de noix de St-Jacques, crème de crustacés et parmesan*Scallops risotto with shellfish cream and parmigiano***Tatin de pommes caramélisée à la prunelle sur sa tarte amandes***Tatin almond pie with candied apples*

Ou

Assiette de fromages sélection Pouillot*Cheese plate*

Ou

Moelleux chaud au chocolat « Cluizel »*Hot chocolate cake high quality Cluizel**Possibilité de choisir un plat à la carte en suppl.***VENTE A EMPORTER : - 15 %**

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés. Menus boissons non comprises. Viande origine France. Merci de signaler toute allergie

A LA CARTE:**Mes Entrées**

- **Vitello Tonnato à ma façon** *Veal carpaccio with tuna cream* **14 €**
- **Terrine du jour** *Today's terrine* **14 €**
- **Mon fameux Foie gras au Marc de champagne** **19 €**
Home made duck liver terrine with marc de champagne
- **Compressé de rougets, lisette et poireaux et aioli safran** **19 €**
My mediterranean fish terrine with leeks and aioli sauce
- **Ceviche de St-Jacques marinées au yuzù et truffe uncinatum** **26 €**
Marinated scallops with truffles and yuzu + 5 au menu
- **Escalope de Foie gras chaud aux champignons et crème de butternut** **29 €**
Hot Duck liver scallop with mango and truffles + 10 au menu
- **Salade de Homard Bleu, rougaille de mangues et truffes** **31 €**
Lobster salad with marinated mango and truffles + 14 au menu

Les Plats

- **Noix de joues de Veau confites aux notes d'agrumes exotiques** **20 €**
Cheek of veal stew
- **Poisson du jour selon marée** *Today's fish* **20 €**
- **Poire de Boeuf Angus, jus au Timut, écrasé de pommes de terre aux truffes** **28 €**
Beef piece with mashed potatoes and truffles
- **Risotto de noix de St-Jacques, crème de crustacés et parmesan** **28 €**
Scallops risotto with shellfish cream and parmigiano
- **Ris de Veau croustillant aux champignons, sauce au champagne** **34 €**
Calf's sweetbread with champagne sauce and mushrooms + 12 au menu
- **Fricassée de Homard bleu, crème de crustacés au champagne** **42 €**
Today's blue Lobster fricassee with shellfish and champagne cream + 18 au menu

Mes Desserts

- **Crème brûlée vanille** **12 €**
- **Biscuit chocolat et poire aux épices** *Pears and chocolate cake* **12 €**
White chocolate mousse with exotic fruits
- **Tatin de pommes caramélisée à la prunelle sur sa tarte amandes** **14 €**
Tatin almond pie with candied apples
- **Assiette de fromages sélection Pouillot** *Cheese plate* **14 €**
Nuts cake with candied apples
- **Moelleux chaud au chocolat « Cluizel »** **14 €**
Hot chocolate cake high quality Cluizel