

VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE 23.00
et cèpes sautées à l'ail de l'ours

OSSO BUCO CUIT À BASSE TEMPÉRATURE FAÇON DU CHEF 24.00
accompagnée d'un risotto alla milanese et légumes de saison

MIGNON DE VEAU EN CROÛTE DE NOISETTES 25.00
sur lit de purée de pommes de terre, parfumé à la fève tonka
et jus de veau au balsamique

LE MEILLEUR DU BŒUF AU FOIS GRAS POÊLÉ 26.00
accompagné d'un cheese cake salé parfumé à la truffe noire

TAGLIATA DE BŒUF GRILLÉE 24.00
sur lit de roquette, d'écaillés de parmesan
et de crème de balsamique, accompagnée de légumes grillés

FILET DE CHEVAL 26.00
aromatisé au cardamome sur lit de caviar d'aubergines
accompagné de topinambour parfumé au thym et timbale d'ail d'ours

ESCALOPE MAISON GRATINÉE 20.00
accompagnée de légumes de saison

(Autres accompagnements: frites, salade, ... sont disponibles sur demande)

POISSONS

*Pour vous garantir la fraîcheur de nos plats de poissons,
ils se feront uniquement en suggestion, selon saison et arrivages.*

Merci!

Le chef

