

Notre Carte

(Chef de Cuisine : Patrice Durand)

Pour Commencer

<i>Minestrone de Légumes</i>	23€
<i>Salade César Blizzard 1963</i>	28€
<i>Bouillon clair de langoustines, Citron rôti, Artichaut Poivrade</i>	29€
<i>Légumes du marché mijotés en cocotte, Jus de rôtissoire</i>	32€
<i>Asperges Blanches Françaises, Sauce Hollandaise</i>	34€
<i>Belles Langoustines de Casier Brulées et laquées Miel Yuzu, Pomme Celeri en Duo</i>	34€
<i>Emietté de Tourteau, Avocat et Pomme Verte</i>	36€
<i>Lobster Roll, Moelleux et Croustillant</i>	37€

Les Pâtes

<i>Pennette à La Norma, Burratina</i>	29€
<i>Paccheri à La Ligurienne Basilic et Tomate</i>	33€
<i>Linguine Homard et Supions</i>	37€
<i>Gratin de Rigatoni, Truffe Noire, voile de Beaufort</i>	38€

Poissons

<i>Dos de Cabillaud rôti, Grenailles et Salicornes</i>	37€
<i>Poulpe Nikkeï à la Plancha, Légumes au four</i>	37€
<i>Calamars, Gambas, Homard, Polenta rustique crémeuse</i>	40€
<i>Bar, Purée Safranée, Bouillon de Clémentine</i>	48€
<i>Darne de Turbot Meunière, Câpres Choux Blanc cuisiné</i>	48€
<i>Belle Sole de l'atlantique Meunière Panaïs au jus des Sous-Bois, Sarrazin grillé</i>	140€ (pour 2 pers)

Viandes

(Viandes d'origine Européenne, USA et Amérique du Sud)

<i>Short Ribs de Boeuf Angus BBQ, Crispy potatoes</i>	33 euros
<i>Tartare de Bœuf au Couteau légèrement fumé, Pommes Allumettes</i>	34 euros
<i>Carré d'Agneau en croûte d'herbes, Jeunes Poireaux et Courgettes</i>	39 euros
<i>Paillard de Volaille, persillade, Pomme Purée</i>	40 euros
<i>Tataki de Canard, Salsa Tomates Avocats, Légumes Ginger</i>	43 euros
<i>Milanaise Oreille d'Eléphant, Spaghettis Piquillos</i>	48 euros
<i>Filet de Bœuf Argentin (250g), Poivres Noirs, Gratiné de Pomme de Terre et Topinambour</i>	56 euros
<i>Côte de Bœuf de Castille, Grenailles « coin de rue »</i>	140 euros (pour 2 pers)

Desserts pour le Déjeuner

Buffet de Fromages et Desserts 17€

Desserts pour le Dîner

Marron Mandarine et Kalamansi 17€

*Le Soufflé chaud Grand Marnier,
Sorbet Mandarine Royal* 17€

Chocolat, Vanille de Tahiti & Tonka 17€

*Le Traditionnel Fondant au chocolat
Sorbet Framboise* 17€

Citron, Miel & Sésame 17€

Croustillant Framboise, Fromage blanc Citron 17€

Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert 16€

L'Ananas tout simplement et son Sorbet 16€

Mangue Fraîche et son sorbet 16€

Crèmes Glacées, Sorbets

*Nous préparons chaque jour, selon des Méthodes Traditionnelles,
des Crèmes Glacées Onctueuses et des Sorbets Fruités*

4 €/parfum

Crèmes Glacées :

*Vanille, Pistache, Chocolat Noir,
Café, Marron, Caramel beurre salé*

Sorbets :

*Fraise, Framboise, Myrtille,
Citron jaune, Mangue, Passion, Poire, Coco*