



Poulpe vanillé, houmous, herbes fraîches	23,00
Salade César, anchois, parmesan	15,00
Pâté en croute maison, raifort, pickles	18,00
Carpaccio de langoustines, fruits et légumes	25,00
Terrine de foie gras maison, chutney du moment	17,00
Couteaux en marinière	20,00



+ POISSONS +

Saumon Bio, beurre d'algue et salicorne	23,00
Cabillaud nacré, blette, noisette, figues fraîches	26,00
Filet de bar, patate douce, vierge de légumes	24,00
Bouillabaise de la Fontaine Gaillon	35,00

+ VIANDES +

Côte de bœuf fumée au foin, champignons crémeux <i>seul ou à partager</i>	24,00 - 48,00
Ris de veau, girolles sautées, sariette	36,00



✦ ACCOMPAGNEMENTS ✦

Pommes pont neuf 8,00

Légumes de saison 8,00

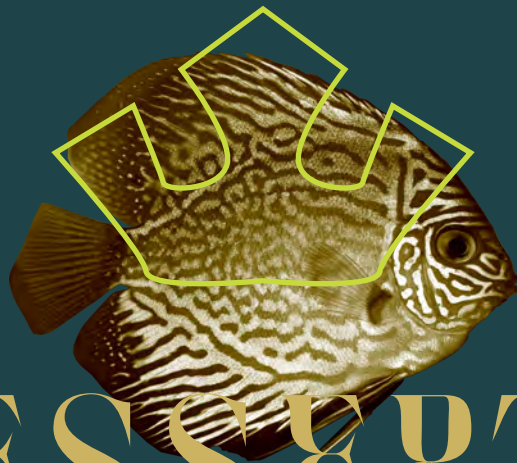
Mousseline de pommes de terre 8,00

Assortiments de fromages du moment 14,00

✦ FORMULE DU JOUR ✦

Entrée - Plat - Dessert 49,00

Au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi



DESSERTS

Pavlova de figues	12,00
Notre "Paris-Brest"	16,00
Poire confite, crème de fenouil	10,00
Mille-feuille, vanillé	15,00
Tarte au chocolat onctueuse	13,00