

VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE et cèpes sautées à l'ail de l'ours	23.00
OSSO BUCO CUIT À BASSE TEMPÉRATURE FAÇON DU CHEF accompagnée d'un risotto alla milanese et légumes de saison	24.00
MIGNON DE VEAU EN CROÛTE DE NOISETTES sur lit de purée de pommes de terre, parfumé à la fève tonka et jus de veau au balsamique	25.00
LE MEILLEUR DU BŒUF AU FOIS GRAS POÊLÉ accompagné d'un cheese cake salé parfumé à la truffe noire	26.00
TAGLIATA DE BŒUF GRILLÉE sur lit de roquette, d'écaillés de parmesan et de crème de balsamique, accompagnée de légumes grillés	24.00
FILET DE CHEVAL aromatisé au cardamome sur lit de caviar d'aubergines accompagné de topinambour parfumé au thym et timbale d'ail d'ours	26.00
ESCALOPE MAISON GRATINÉE accompagnée de légumes de saison	20.00

(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

