



NOS ENTRÉES CHAUDES [la part]

Chair de Homard, fricassée de crosnes et sa bisque 9,10 €

Chair de homard sur un somptueux lit de crosnes revenus avec des échalions et son jus de carapace

Noix de Saint Jacques, risotto rouge au ponzu, graines de sésame torréfiées 8,99 €

Belles Saint-Jacques, riz rouge crémeux à la sauce japonaise aux agrumes, parsemées de sésame

Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux au beurre et parfum de truffes 8,99 €

Belles Saint-Jacques, poireaux revenus au beurre, sauce crémeuse à la truffe

Ris de veau en cocotte, pommes de terre aux oignons fumés et pain d'épices 8,80 €

Ris de veau saisi au beurre, charlottes sautées aux oignons légèrement fumés et coulis de pain d'épices

Coquille Boulonnaise gratinée 6,90 €

Effiloché de saumon et cabillaud, crevettes et champignons à la sauce légèrement tomatée

Gourmandise de ris de veau et champignons de Paris 6,99 €

Feuilleté garni d'une sauce légère avec un fond de veau

agrémenté de champignons de Paris, sans oublier ce délicieux mets : le « ris de veau »

Escargots de Bourgogne, beurre ail-persil 8,88 € la douzaine

Escargots de très grosse taille, beurre aillé et persillé

Croustade de volaille 4,90 €

Chair de poulet mijotée dans une sauce délicate aux rosés des prés dans un feuilleté pur beurre

Croustade de la mer au Chablis 6,90 €

Délicieuse sauce crémeuse à base de cabillaud, saumon, champignons et crevettes

Ficelles picardes à la crème d'Isigny 7,00 € les deux

Fines crêpes roulées, jambon et duxelle de rosés des prés

accommodées d'une sauce onctueuse à la crème d'Isigny et d'emmental

