



NOS ENTRÉES CHAUDES [la part]

Chef de Homard, fricassée de crosnes et sa bisque

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

9,10 €

Noix de Saint Jacques, risotto rouge au ponzo, graines de sésame torréfiées

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

8,99 €

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

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

8,99 €

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

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

8,80 €

Coquille Boulonnaise gratinée

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

6,90 €

Gourmandise de ris de veau et champignons de Paris

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

6,99 €

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

Escargots de Bourgogne, beurre ail-persil

Escargots de très grosse taille, beurre ailé et persillé

8,88 € la douzaine

Crustade de volaille

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

4,90 €

Crustade de la mer au Chablis

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

6,90 €

Ficelles picardes à la crème d'Isigny

*Fines crêpes roulées, jambon et duxelle de rosés des prés
accompagnées d'une sauce onctueuse à la crème d'Isigny et d'emmental*

7,00 € les deux

