



A PARTAGER

Accras de cabillaud	12	Thon fumé de l'île d'Yeu	14
Le croque Monceau	12	Assiette de Belotta (36 mois) petite/grande	19/24
Burrata truffée	14		

ENTRÉES

Jus détox	10
Velouté du jour	14
Salade de fèves et avocats, parmesan vinaigrette citronnée	15
Salade de lentilles à l'effeuillée de haddock	16
Ceviche de daurade au poivre rose agrumes	17
Oeuf mollet aux truffes	19

PLATS

Plat du jour	32
Risotto d'automne au potimarron et girolles	25
Coquillettes à la truffe, jambons, comté	26
Daurade snackée, sauce vierge, mousseline de petits pois légèrement fumée	29
Canard sauvage au panais en purée	31
Saint Jacques, écrasé de pomme de terres, mini poireaux caramélisés	33
Côte de veau de lait épaisse dans son jus corsé, poilée de champignons	39

ASSIETTE DE FROMAGES

Le Saint Marcellin de la maison Quatrehomme	10
---	----

DESSERTS MAISON

Les 3 madeleines du chef	7
Café & madeleines du chef	8
Tartare d'ananas, poivre de timut, basilic et menthe	10
Moelleux au chocolat et noix de pécan	10
Cheesecake à la poire	11

DESSERTS DE CHRISTOPHE MICHALAK

Tarte yuzu & citron vert meringuée	14
------------------------------------	----

VINS & CHAMPAGNES DU MOIS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Medoc - Château Potensac 2011	13	75	Billecart-Salmon - Brut rosé	16	100
Chablis - William Fèvre 2016	10	50	Bollinger "Special Cuvée	17	110

Tous nos plats sont préparés par notre équipe de cuisine, à partir de produits frais.

En cas d'allergies ou de contre-indications alimentaires, n'hésitez pas à prévenir notre personnel.

Origine des viandes : France