

E N T R É E

Mi-cuit de foie gras de canard, palet parfumé à la fleur
d'oranger, compotée de mandarines

Saint-Jacques snackées, caresse de panais, pommes
caramélisées, sauce champagne

P L A T

Filet de pintade braisé à la moutarde, polenta crémeuse aux
olives noires, réduction à l'orange

Bar vapeur, mousseline de brocolis, petit gâteau de chou-fleur,
sauce homardine

Pièce de bœuf grillée, pommes grenailles, shiitaké, crème de
cèpes (+9€)

F R O M A G E

Assiette de fromages affinés (+8€)

D E S S E R T

Tarte tatin saveur d'antan, petit pot de crème fraîche

Dame Eiffel au parfum de passion

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Risotto crémeux aux
copeaux de truffe noire de
saison

PLAT

Cocotte de légumes de
saisons aux épices

DESSERT

Riz au lait, mangue
ananas

MENU ENFANT

ENTRÉE

Feuilleté de saumon, émulsion
de citron

PLAT

Filet de pintade, pommes
grenailles, réduction à
l'orange

DESSERT

Dame Eiffel au parfum passion