

## LES ENTRÉES

### **LE SAUMON FUMÉ D'ECOSSE LABEL ROUGE**

*Fumé et Tranché Maison*

### **LES 12 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE**

*Croûtons Frottés à l'Ail Doux*

### **L'OEUF MAYONNAISE**

*2 Oeufs de Poule au Caviar de Truffe Noire*

### **LE PETIT TOURTEAU**

*Entièrement Décortiqué, Petits Dés de Légumes comme une Macédoine*

### **L'AVOCAT**

*Ecrevisses, Assaisonnement Coriandre et Citron Vert, Cappuccino de Fruits de la Passion*

### **LA CHICKEN CAESAR**

*Salade Romaine, Poulet, Croûtons, Vinaigrette aux Anchois*

### **LE BAR FRANÇAIS**

*En Tartare, Coriandre, Citron Vert, Gingembre, Soja*

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

*Cuit en Terrine et Truffé aux Morilles*

### **LE FOND D'ARTICHAUT**

*Nappé de Vinaigrette de Meaux, Oeuf Poché, Fine Tranche de Saumon Fumé d'Ecosse*

## LES POISSONS & VIANDES

### **LA SOLE**

*Trait de Beurre Noisette, Purée au Beurre d'Isigny*

### **LE ROGNON DE VEAU**

*Cuit Entier au Sautoir, Jus aux Morilles, Tombée d'Epinards Minute*

### **LE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST**

*Rôti, Sauce aux Cerises, Gratin Dauphinois*

### **LE FOIE DE VEAU FRANÇAIS**

*Snacké, Vinaigre de Framboise, Tombée d'Epinards Minute*

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

*Poêlé Façon Burger avec Steak Haché, Oignons Rouges Emincés, Frites Maison*

### **LA SAINT-JACQUES FRAÎCHE ATLANTIQUE NORD**

*Snackée, Huile d'Olive Extra-Vierge, Ail, Persil, Purée au Beurre d'Isigny*

### **LE CARRÉ D'AGNEAU**

*Rôti au Four, Gratin Dauphinois*

### **LE BAR FRANÇAIS**

*Filet à la Plancha, Sauce Vierge, Purée au Beurre d'Isigny*

### **LE FILET DE BOEUF FRANÇAIS « CHÂTEAU »**

*Grillé, Sauce Choron, Frites Maison*

LES SAUCES & GARNITURES SONT SERVIES À PART

## LES FROMAGES & DESSERTS

### **NOS CRÊPES « SIGNATURE »**

*Flambées au Grand-Marnier et Extrait d'Orange à votre Table*

### **LA CRÈME CARAMEL**

*Petits Pots à l'Ancienne, Caramel Servi à Part*

### **LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR**

*2 Petits Pots Escortés des Traditionnelles Langues de Chat*

### **LE MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT NOIR**

*Feuilletage Caramélisé au Four, Crème Pâtissière au Chocolat*

### **LA CRÈME BRÛLÉE**

*A la Vanille Bourbon, Caramélisée au Chalumeau*

### **LA TARTE FINE**

*Pommes Caramélisées au Four et Glace Vanille Sous un Dôme de Sucre*

### **L'ANANAS FRAIS**

*Dressé en Pirogue, Compote de Rhubarbe à Part*

### **LES SORBETS**

*Déclinaison Glacée de Trois Sorbets : Fromage Blanc, Fraise-Basilic, Citron*

### **LE SOUFFLÉ GLACÉ**

*Au Grand-Marnier, Sucre Filé*

### **LE SAINT-MARCELLIN**

*Sélectionné chez Marie-Anne Cantin*

CARTE ÉLABORÉE PAR JEAN-JACQUES JOUTEUX

GUIDES MICHELIN, GAULT-MILLAU, CHAMPÉRARD, LEBEY, PUDŁOWSKI

L'origine des viandes bovines est affichée en salle.

d o r r

PARIS