

A partir du vendredi soir 01-03-2025

**Menu
Bib gourmand**

« Menu servi pour la table entière »

Menu à 50 €

Composez votre menu 3 services

Menu à 60 €

Composez votre menu 3 services + la deuxième entrée « croquette de ris de veau »

**Salade d'extras fin, vinaigrette aux noix,
Homard, petites grises de nos côtes, foie gras de canard maison, émulsion d'aromates**

Ou

**Tataki de bœuf, légumes aux parfums thaïes,
Sauce teriyaki**

« La deuxième entrée du menu »

**Croquette de ris de veau et morilles,
Crème de champignons du moment**

**Ballottine d'aiglefin et saumon,
Fregola sarda en risotto, écrevisses et crème homardine**

Ou

**Pigeonneau façon Clamart, jus de carcasse
Fèves des Marais, petits pois, mousseline de pommes de terre et foie gras de canard**

« Servi pour deux couverts »

Chaud froid de crêpe aux poires pochées, gratiné à la frangipane

Ou

Les 5 fromages de la petite ferme à Erpent (+7 €)

Entrées

Nos croquettes maison aux crevettes grises sur un tartare de tomates,
Pointes de mayonnaise aux crustacés 22 €

Nos croquettes maison au fromage d'Orval,
Effiloché d'endives, poires confites, sirop de Liège et noix 19 €

Foie gras de canard maison cuit au torchon,
Confit d'oignons et pain brioché 24 €

Notre saumon fumé par nos soins, garnitures classiques 20 €

Escargots de Bourgogne servis dans leur caquelon, beurre à l'ail 6pc 12 € / 12pc 22 €

Tataki de bœuf, légumes aux parfums thaïes,
Sauce teriyaki 22 €

Salade d'extras fin, vinaigrette aux noix,
Homard, petites grises de nos côtes, foie gras de canard maison, émulsion d'aromates 32 €

Plats

Filet pur de bœuf façon Rossini,
Escalope de foie d'oie, jus truffé et mousseline de pommes de terre 38 €

Cœur de ris de veau en cocotte, crème de morilles et champignons brun,
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine 38 €

Pigeonneau façon Clamart, jus de carcasse,
Fèves des Marais, petits pois, mousseline de pommes de terre et foie gras de canard 40 €

Ballottine d'aiglefin et saumon,
Fregola sarda en risotto, écrevisses et crème homardine 26 €

Belles gambas rôties au four, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 28 €

De notre homarium

Homards +/- 650 gr

« Servi entier ou pour deux de la même préparation »

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 50 € ou 30 €/PP

Salade folle de homard et foie gras de canard maison 55 € ou 35 €/PP

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 60 € ou 35 €/PP

Veillez nous prévenir en cas d'allergènes