

Pour le dîner

L'équipe du restaurant vous accueille de 19h30 à 21h30, et vous propose à côté du menu :

Les Entrées

Le Buffet de Hors d'Œuvre	42 €
Huîtres Spéciales de Claire N°3 (<i>selon arrivage</i>)	
La Douzaine	42 €
Les Neuf	32 €
Les Six	24 €
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit et ses Toasts chauds	28 €
Tartare de Poisson Noble aux Algues et Condiments	28 €

Les Poissons

Suggestion du Jour	38 €
Belles Gambas Poêlées au Beurre d'ail et Persil, Riz Parfumé au Bouillon de Crustacés	45 €
Sole Blonde Meunière et son écrasée de Pommes de Terre à la Ciboulette (<i>selon arrivage</i>)	52 €

Les Viandes (Les viandes bovines servies sont d'origine « France »)

Suggestion du Jour	38 €
Tartare de Bœuf assaisonné, Pommes de Terre Frites et Mesclun	42 €
Jarret de Veau Braisé aux Petits Légumes	47 €
Entrecôte Charolaise grillée, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes de Terre Frites	48 €
Filet de Bœuf Charolais cuit au Sautoir, sauce Morilles et Fricassée de Légumes Verts	55 €

Les Fromages

Le Plateau de Fromages Affinés	16 €
Faisselle de Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges	12 €

Les Desserts

Les Glaces et Sorbets	12 €
Le Panier de Fruits de Saison	12 €
Notre Buffet de Desserts	16 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nous tenons à votre disposition une information sur les allergènes susceptibles d'être contenus dans les mets proposés

Boissons non comprises ~ Taxes et service compris ~ Les viandes bovines servies sont d'origine : « France »