



Menu du Jour 22.50€
Entrée Plat ou Plat Dessert 19.50€
Uniquement le Midi

Nos Entrées

- Entrée du Jour	11€
- Œuf Parfait du Moment	10€
-Saumon Gravlax à Notre Façon, crème de Ciboulette	14€
-Pavé de Foie Gras de Canard de Barbarie Mi-cuit fait Maison	20€
- Cassolette de Poulpe Poêlée au Piment d'Espelette	15€
- Cassolette de Poêlée de Pleurotes en Persillade	14€
- Ardoise Fontaine (Foie Gras Maison et Charcuterie artisanale)	16€/28€
- Ardoise Terre-Mer (Foie Gras Mi- cuit et Saumon Fumé Maison)	18€/29€

Nos Plats

Notre Burger « Rossini »	25€
Tartare de Bœuf du Moment coupé au Couteau	22€
Magret de Canard de Barbarie Entier 420gr	28€
Entrecôte de Bœuf Maturée 300gr	29€
Tomahawk de Veau à la Crème de Morilles 400gr	31€
Rognon de Veau entier en Persillade	22€
Ris de Veau à la Crème de Morilles	31€
Côte de Bœuf Angus Maturée	75€ le Kg
Filets de Saint Pierre à la Plancha	29€
Pavé de Thon Rouge Albacore juste saisi, sauce Vierge	25€
Poulpe poêlé au Piment d'Espelette	30€
Filets de Bar Grillés	24€



Menu Fontaine

29€ Entrée Plat ou Plat Dessert

33€ Entrée Plat Dessert

Ardoise de Foie Gras Mi cuit et Charcuterie Artisanale

Ou

Saumon Gravlax à Notre Façon, Crème de Ciboulette

Ou

Œuf Parfait du Moment

Ou

Suggestion du Jour

Poisson d'Arrivage du Jour à La Sauce du Moment

Ou

Confit de Canard de Barbarie de Notre éleveur à Vaudreuille

Ou

Emincé de Magret de Canard à la Crème de Morilles (Supp 4€)

Ou

Filet de Saint Pierre Grillé à l'Huile de Citron Confit (Supp4€)

(Accompagnés d'une Trilogie de Légumes)

Dessert Voir Carte