

Nos Suggestions Du Moment Fin d'Année 2023

Le Commencement

- Œuf Parfait du Moment	10€
-Tatin de Saint-Jacques aux Oignons Confit	14€
-Cromesquis de Camembert et Jambon Serrano	12€ -
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€

La Suite

-Cannellonis de Joue de Bœuf à la Bisque de Homard	26€
-Confit de Canard de Barbarie	24€
-Magret de Canard de Barbarie Entier +400gr	28€
-Belle Entrecôte de Bœuf +300gr	28€
-Tomahawk de Veau à la Crème de Morilles+400gr	31€
- Ris de Veau à la Crème de Morilles	31€
-Filet de Saint Pierre à la Plancha	29€
-Pavé de Thon Rouge Albacore juste saisi	25€
-Filet de Bar à la Plancha	21€
-Filet de Saint Pierre à l'Huile de Citron Confit	25€

Pour Finir en Douceur

-Dessert du Jour de Notre Pâtissier	9€
-Tarte des Sœur Tatin, Crème Glacée Vanille	8€
-Moelleux Au Brut de Chocolat, Crème Glacée Vanille et Chantilly	9€
-Crème Brulée du Moment	8€
-Vacherin Maison Glacé aux fruits du Moment	9€
-Colonel ou Sorbet Arrosé	9€



Menu Fontaine

29€ Entrée Plat ou Plat Dessert

33€ Entrée Plat Dessert

Ardoise de Foie Gras Mi cuit et Charcuterie Artisanale

Ou

Tatin de Saint Jacques aux Oignons Confits

Ou

Œuf Parfait du Moment

Ou

Cromesquis de Camembert et Jambon Serrano 24 Mois d’Affinage

Cannellonis de Joue de Bœuf à la Bisque de Homard

Ou

Poisson d’Arrivage du Jour à La Sauce du Moment

Ou

Confit de Canard de Barbarie de Notre éleveur à Vaudreuil

Ou

Ris de Veau 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