



CÔTÉ TERRE

Risotto végétarien 	20 €
Magret de canard rôti au miel, écrasé de vitelottes, pleurotes et raisins au sautoir	23 €
Tagliata de boeuf aux aromates, champignons de Paris et copeaux de parmesan	24 €
Risotto à la truffe 	26 €
Filet de boeuf à la plancha	28 €
Côte de veau en cuisson lente, écrasé de pommes de terre à la fleur de sel et jus à la moutarde de Meaux	32 €
Filet de boeuf esprit Rossini	39 €

CÔTÉ MER

Cabillaud rôti, riz vénéré et crème de champagne au vieux parmesan	23 €
Filet de pagre, poêlée de pleurotes et courgettes du pays, vierge de brocolis	24 €
Saint-Jacques à la plancha, risotto crémeux et émulsion de corail	26 €
Lotte au sautoir, lard fumé, mousseline de céleri-rave, beurre blanc	29 €
Marmite du pêcheur, rouille maison et croûtons (1 pers./2 pers)	34 € / 60 €
Linguine de La Langouste	42 €

NOTRE SÉLECTION DU VIVIER

Homard grillé, linguine et légumes sautés (1pers / 2pers)	69 / 109€
Langouste grillée, linguine et légumes sautés (1pers / 2pers)	119 / 199 €

 : plat végétarien

Prix nets service compris