

ENTRÉES

Langoustines dorées à la truffe noire,
carpaccio d'artichaut



Foie gras confit au naturel,
chutney de coings aux raisins à l'Armagnac



Crème de potimarron aux éclats de châtaignes
et graines torrifiées



Galette de saumon fumé, céleri et chair de crabe
en rémoulade, œufs de saumon de fontaine

PLATS

Noix de Saint-Jacques nacrées à l'encre de seiche,
riz vénéré




Côtes d'agneau, tian de courgette et d'aubergine,
et bûchette d'ail doux



Filet de bar grillé au bois de fenouil,
julienne de légumes, coulis de piment de piquillo



 Filet de bœuf poêlé, sauce Solférino,
pommes de terre fondantes et asperges vertes



Épeautre de culture biologique cuisiné comme un risotto,
courgette spaghetti, cèpes et citron confit

FROMAGES

16,00 €

Assiette de fromages affinés

Pont-l'Évêque - Sainte-Maure cendré - Brie de Nangis - Comté 24 mois

DOUCEURS

12,00 €

Duo de chocolats en damier,
glace aux noisettes grillées



Pomme reinette rôtie façon Tatin
et sa crème double



Tartelette à l'orange, sorbet au yuzu

MENU REGINA 69,00 €

Amuse-bouche
Coupe de Champagne



Foie gras confit au naturel,
chutney de coings aux raisins à l'Armagnac



Filet de bar grillé au bois de fenouil,
julienne de légumes, coulis de piment de piquillo
ou

Côtes d'agneau, tian de courgette et d'aubergine,
et bûchette d'ail doux



Duo de chocolats en damier,
glace aux noisettes grillées

Si vous avez des allergies alimentaires merci de le signaler à la commande.
Tableau des allergènes disponible sur demande.
Prix nets en Euros