



Pour commencer

Le ceviche de daurade aux agrumes...	€ 19.00
Le croustillant de foie gras d'oie maison au pain d'épices, Déclinaison sur la figue	€ 21.00
Les noix de Saint-Jacques de Normandie en chaud-froid, Chou-fleur, pomme granny, noisettes	€ 23.00

Pour terminer

L'assiette de fromages affinés	€ 13,00
Avec le vin	€ 19,00
Le pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé	€ 12.00
La crème brûlée à la vanille givrée de Madagascar	€ 12.00
Le dessert du jour	prix du jour



Pour suivre

Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
La noisette de biche grillée, garnitures automnales, Sauce Grand Veneur aux champignons des bois	€ 30.00
Le râble de lièvre Arlequin (2 personnes)	€ 64.00
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès	€ 38.50

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 30,00

Forfait vins

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00

**A partir de 6 personnes,
nous ne travaillons qu'autour du menu Petit-Fils**

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
Merci de nous en informer à la réservation !