

Nos plats du jour

	Entrée	Plat	€
<u>Le Veggio de la semaine</u>			
Salade exotique au poivre de Séchuan / champignons, petits légumes et raisins marinés à la coriandre / œuf mollet et crème de céleri, un goût de truffe			
risotto à l'émulsion de Champagne / tirami Sù et shooter du jour.....	26.-		22.-
Risotto d'hiver aux huîtres et son émulsion de Champagne			
parmigiano Reggiano	26.-		22.-
Filet de sandre au beurre de Chardonnay			
son écrasée d'Agria à l'huile d'olive.....	26.-		22.-
Deux morceaux de l'agneau, le rack rôti et le filet mignon poêlé, à l'orientale			
servis comme un couscous.....	26.-		22.-

et suggestions

Huître, la sélection du moment.....	4.-.....		3.-
<u>Le bar à soupes</u>			
Crème de moules au safran.....	12.-....		10.-
Bouillon Thaï au poulet et coquilles Saint Jacques, citronnelle, et coriandre, piment frais et adouci au lait de coco.....	17.-....		15.-
Bisque de homard et son luth (un régal !)	16.-....		10.-
Gratin d'escargots du Mont d'Or façon Vache qui Vole 6 pièces	14.-....		11.-
Tagliatelle au foie gras de canard poêlé, jus de veau légèrement crémé	38.-		32.-
Vol au vent de ris de veau aux champignons et asperges vertes servi avec une salade verte.....	34.-		29.-
Noix de ris de veau dorée à la mousseline d'échalotes confites sauce à la syrah, pommes grenaille et légumes de saison.....	36.-		30.-

Notre sélection de grands vins à petit prix

Caiarossa	2010	Toscane	88.-
Tignanello Marchesi Antinori	2014	Toscane	120.-
Château Giscours	2005	Margaux	150.-
Château Talbot	2005	St-Julien	140.-

Notre sélection de Havanes

Cohiba Medio Siglo	19
Partagas Serie D No4	13
Upman Half Corona	5
Hoyo de Monterrey Epicure No 2	13

Les prix en € sont indicatifs