

## Nos suggestions de la semaine . . .

Entrée Plat €

### Le Veggio de la semaine

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.....	36.-	30.-
<b>Risotto d'hiver aux huîtres et son émulsion de Champagne</b> parmigiano Reggiano .....	33.-	27.-
<b>Filet de sandre au beurre de Chardonnay</b> son écrasée d'Agria à l'huile d'olive.....	35.-	29.-
<b>Deux morceaux de l'agneau, le rack rôti et le filet mignon poêlé, à l'orientale</b> servis comme un couscous.....	44.-	38.-

## 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.-
<b>Vol au vent de ris de veau aux champignons et asperges vertes</b> servi avec une salade verte.....	34.-	29.-
<b>Noix de ris de veau dorée à la mousseline d'échalotes confites</b> 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	2009	St-Julien	150.-

## 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*