

THOUILLERIE

Au milieu de la table

SAUCISSON RADIS BEURRE 12
ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS 16
CALAMARS FRITS, CREAMY SPICY 14

Entrées

OEUFS MIMOSA 7
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE, OEUF POCHÉ 13
CARPACCIO D'ARTICHAUT, VINAIGRETTE TRUFFÉE 17
SALADIER DE FRISÉE AUX LARDONS 14
3 FINES DE CLAIRE N°2 AMÉLIE 12
SAUMON GRAVLAX, CRÈME, CITRON ET BLINIS 19
TARTARE DE THON AVOCAT SPICY 20
CARPACCIO DE DAURADE, CITRON GINGEMBRE 18
OS À MOELLE 16
6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE* 15
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, PAIN GRILLÉ 26

Plats

PETITS FARCIS VEGGIE 25
COQUILLETES JAMBON FROMAGE TRUFFE 29
RISOTTO DE GAMBAS 33
DOS DE CABILLAUD, TOMATE ET CHORIZO 32
DOS DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE 31
SOLE MEUNIÈRE 48
CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES ET CHAMPIGNONS 28
SUPREME DE VOLAILLE, JUS CORSÉ 29
TARTARE BRASSERIE 24
FILET CHATEAU, SAUCE POIVRE 46
BOUDIN BASQUE AUX POMMES LOUIS OSPITAL 21

RAPÉ DE TRUFFE 15

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES 15
UNE PART DE TARTE CITRON MERINGUÉE 12
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 10
ÉCLAIR GÉANT AU CHOCOLAT 12
MILLE-FEUILLE VANILLE NOISETTE CARAMEL 13
LA BRIOCHE PERDUE 14
LA MOUSSE AU CHOCOLAT POUR 3 OU 4... 20
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 14
GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 8

