

## A EMPORTER

### Nos Entrées 14€

TARTARE DE BAR A L'HUILE DE COMBAWA, Copeaux de chou fleur	
GRAVLAX DE SAUMON Chantilly yuzu et jeunes	
VINAIGRETTE DE LENTILLES Saumon fumé par nos soins et creme d aneth	
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL Confiture du moment et brioche toastée	SUPPLEMENT 5€
VELOUTE DE MACHE ŒUF PARFAIT Toast beurre truffe et bœuf seche	
RILLETTE DE LAPIN AU FOIE GRAS	

### Nos Plats 24€

SAINT JACQUES JUSTE SNACKEES, Tombée d'épinard et coques émulsion iodée	
CABILLAUD, Poireaux confits beurre citronné	
TRAVERS DE VEAU AU MIEL TILLEUL DU VESINET, Wok de légumes	
FRICASSEE DE PINTADE AUX RAISINS, Gratin de navets, Boule d'Or au Comté	
SUPREME DE POULET A LA CREME DE CEPES PUREE CROUSTILLANTE	
HAMBURGER DE VEAU A L ITALIENNE Parmesan, roquette et chips de patate douce	

### Dessert

Entremet tout chocolat	9€
Tarte citron Meringuée	9€
Crumble Rhubarbe	9€
Paris brest	9€

### FROMAGE 9€

Assiette d assortiment de fromages et salade de roquette

### Boissons

San pellegrino 50cl	5€	Evian 50cl	5€
Chateldon 75cl	6€		
Vins Rosés (bouteille 75cl)			
Côtes de Provence By OTT		35€	
Vins Rouges (bouteille 75cl)			
Bordeaux château haut la Pointe 2016	29€		
Bourgogne haute cotes de Nuits Domaine Naudin 2018		55€	
Vins blancs (bouteille 75cl)			
Bourgogne haute cotes de Beaune Domaine Naudin 2018	45€		