

Entrées

| | |
|---|---------|
| Velouté de Butternut au lait de coco | 14.00 € |
| Escalope de Foie Gras poêlée, clémentine rôtie | 24.00 € |
| Saint-Jacques poêlées, crème de topinambour, sauce châtaigne | 24.00 € |
| Carpaccio de Saumon à l'italienne, (aneth, ciboulette et grenade) | 18.00 € |
| Gravlax de Cabillaud, déclinaison de betterave | 18.00 € |
| Poêlée d'Escargots aux champignons, beurre d'ail | 16.00 € |
| Planche apéritive | 18.00 € |

Viandes et Poissons

| | |
|---|---------|
| Burger de Canard façon Rossini, frites de pommes de terre ou frites de patates douces | 22.00 € |
| La Paume de Ris de Veau, poêlée de Shiitakés linguine et crème d'ail | 30.00 € |
| Le Filet de Bœuf, panais rôti au romarin, pomme d'arphin croustillant, sauce poivre | 28.00 € |
| Magret de canard, purée de patates douces, sauce à l'orange | 22.00 € |
| Côte de bœuf «Tomahawk», frites maison ou pommes de terre grenaille, sauce gorgonzola ou sauce aux poivres (pour 2 personnes) | 69.00 € |
| Côtes d'Agneau rôtie, aubergine grillée, purée d'artichauts, pommes de terre grenaille | 26.00 € |
| Suprême de Volaille, poêlée de gnocchis aux champignons | 22.00 € |
| Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan | 26.00 € |
| Bar saisi sur la peau, spaghettis à l'encre de seiche, tomates confites, éclats de noisettes | 24.00 € |
| Cannellonis de Lotte farcis au pesto, risotto de riz noir, carotte glacé | 24.00 € |
| Le Wok végétal, légumes de saison aux huiles parfumées | 18.00 € |

Fromages et Desserts

| | |
|---|---------|
| Les fromages de La Prairie de Béthune accompagnés de fruits secs et raisins | 16.00 € |
| Brownie Chocolat, déclinaison de bananes | 9.00 € |
| Crumble Pomme Caramel | 9.00 € |
| La Tarte Citron meringuée déstructurée | 9.00 € |
| Moelleux à la Châtaigne, accompagné de sa glace au marron | 9.00 € |
| Le Millefeuille aux deux chocolats | 9.00 € |
| Duo Matcha et Chocolat blanc | 9.00 € |
| Le café et ses gourmandises «Maison» | 9.00 € |

Pour accompagner votre dessert

| | |
|---|---------|
| Carmes de Rieussec AOC Sauternes 2016 (Sucrosité naturelle et légère) | 12.00 € |
| L'incourtournable coupe de Champagne vivifiante sur le dessert | 12.00 € |
| Muscat Saint Jean du Minervois, Sacré Coeur, 2021 | 8.00 € |
| Gaillac Renaissance AOC, Domaine Rotier, 2017 | 10.00 € |



Horaires de service :

Déjeuner : de 12h00 à 14h30

Dîner : de 19h00 à 22h30

Fermé le lundi et le samedi midi.