

POUR COMMENCER

<i>Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry</i>	22
<i>La bisque de homard en croûte</i>	22
<i>Notre foie gras froid aux figes et sa brioche aux raisins</i>	28
<i>Le feuilleté de champignons et son émulsion</i>	25
<i>L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras à l'huile de truffe</i>	28
<i>L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés</i>	32
<i>Les ravioles aux truffes</i>	30

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47
<i>Le filet de daurade poêlé et riz Venere</i>	46
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44

LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58
<i>Les rognons de veau à la moutarde</i>	42
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	48
<i>Parmentier de bœuf en cocotte.</i>	45
<i>Le filet d'agneau à la moutarde</i>	51

LES GOURMANDISES

<i>Le carpaccio de mangue</i>	17
<i>La crème brûlée parfumé de combawa.</i>	17
<i>Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat</i>	15
<i>La panna cotta aux vin cuit et balsamique</i>	15
<i>La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)</i>	17
<i>La verrine exotique et ses agrumes en sorbet</i>	17
<i>Le financier à la pistache, crème au rhum et pommes</i>	17
<i>Notre chariot de fromages</i>	25

À commander en début de repas :

<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (minimum 2 personnes)</i>	15
---	----

AMIDINOTRE
BUSINESS LUNCH
51.€

MENU FIN BEC

115.—fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés

Notre bisque de homard en croûte

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

Le financier à la pistache,
crème au rhum et pomme

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.