

POUR COMMENCER...

Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé	20
La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa.	18
Le carpaccio de tomate de cœur de bœuf à huile d'olive, burrata et jambon ibérique.	26
Le melon de portugal au jambon ibérique	25
Le mille-feuille de foie gras de canard aux pistaches, gelée de volaille, bavarois au gingembre.	27
L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe	27
L'escalope de foie gras de canard aux pommes caramélisés	32

NOS POISSONS

L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille	39
Les filets de perche meunière	42
Les filets de perche au beurre citronné	44
Le loup à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes	45
Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive	38

LES VIANDES...

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery	39
Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes	56
Entrecote de bœuf Parisienne à la crème de poivre	42
Wolowina Beef - Club côte	mim 2 pp 95

LES GOURMANDISES...

La saga de glaces du jour	13
Les gâteries de notre pâtissier sur assiette	18
La crème brûlée à la sensation de combawa	15
Le chariot de fromages frais et affinés	18
(A commander en début de repas : min 2 pers.)	
Le moelleux au café sa glace vanille.	12
Truffe au chocolat et son sorbet à l'orange	15
Le soufflé aux fruits de la passion	18
La fraise et Rhubarbe au jus de fruits rouge sur tarte croustillante.	15

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 pommes caramélisées**

ou

La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa

Le bouillon de mini tortellini aux petits légumes

ou

L'oeuf de la ferme « Gagnebin »
en cocotte au foie gras et julienne de truffe

**Le loup à l'émulsion de combawa
et raviolis de crevettes**

ou

**Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes**

**Le chariot de fromages
frais et affinés**

**Le soufflé aux fruits
de la passion**

ou

La fraise et Rhubarbe
au jus de fruits rouge sur tarte croustillante