

# LA CARTE

## ET SUGGESTIONS DU CHÉF à L'ARDOISE

### LES ENTREES

Foie gras mi-cuit et son chutney	16 €
Escargots traditionnels 6 ou 12	9 €/16 €
Marbré de saumon gravlax pourpre	14 €
Gaspacho de tomates noires de Crimée rôties, basilic, burrata	13.50 €
Carpaccio de tomates Cœur de Bœuf, burrata et sa brisure de truffe noire	16 €

### PLATS

Saint- Jacques à l'humeur du chef	26 €
Le poisson de retour du marché	25 €

### *LES INCONTOURNABLES...*

La côte de bœuf pour 2 personnes VBF	60 €
Tartare de bœuf Kensington	24 €
Filet de bœuf à la plancha (env. 220g) VBF	27 €
Entrecôte VBF (300g)	25 €
Porchetta grillée au thym et citron confit, sauce vierge	23 €

Sauce au choix : béarnaise, poivre, beurre maître d'hôtel et roquefort

Garnitures au choix : frites, légumes, salade et suggestions

*Depuis 2008 :*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !*