

les confidences

menu déjeuner

Disponible du lundi au vendredi au déjeuner

| | |
|---|------|
| Entrée * + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert * | 37 € |
| Entrée * + Plat du jour + Dessert * | 45 € |



les rafraîchissements

| EAUX | | SOFTS | | BIÈRES | |
|---------------------|-----|-------------------|-----|--------------|-----|
| Evian 50cl | 5 € | Soda | 5 € | Heineken | 8 € |
| San Pellegrino 50cl | 5 € | Jus frais pressé | 8 € | 1664 | 8 € |
| Badoit 50cl | 5 € | Jus Alain Milliat | 9 € | Gallia Lager | 8 € |
| Perrier 33cl | 5 € | | | | |

les vins au verre

| ROUGE | | BLANC | | ROSÉ | |
|------------------|------|----------|------|-----------------------|--|
| Saint-Emilion | 13 € | Chablis | 11 € | Côte-de-Provence 10 € | |
| Auxey-Duresses | 15 € | Sancerre | 13 € | | |
| Crozes-Hermitage | 11 € | | | | |

les apéritifs & digestifs

| | | | |
|----------------------------------|------|-------------------------------|------|
| Coupe Moët & Chandon Impérial | 20 € | Pastis | 10 € |
| Coupe Laurent Perrier Brut | 20 € | Porto | 16 € |
| Coupe Ruinart Rosé | 27 € | Martini | 12 € |
| Aperol Spritz | 14 € | Vodka Absolut Tonic ou orange | 16 € |
| Campari | 16 € | Gin Tonic, Gin Orange | 16 € |
| Kir vin blanc | 12 € | Calvados | 16 € |
| Kir Royal | 18 € | Cognac Hennessy Vsop | 18 € |
| Whisky Johnny Walker Black Label | 14 € | Armagnac Lapostolle X.O. | 22 € |

les cafés & thés

| | | | |
|------------|-----|---------------------------------------|------|
| Espresso | 5 € | Thé vert Grand cru Mariage Frères | 10 € |
| Noisette | 5 € | Thé noir Mariage Frères | 9 € |
| Cappuccino | 7 € | Infusion Verveine, Camomille, Tilleul | 9 € |

les entrées

L'assiette végétale, caviar d'aubergine 17 €

Le foie gras au naturel, chutney poire-figue, réduction au vin rouge 26 €

* Le tartare de daurade, mangue-kiwi, sésame prune sauce ponzu 19 €

* Le velouté de potimarron, chèvre frais, châtaigne, émulsion au lait d'amande 16 €

Le saumon fumé Petrossian, crème au yuzu, salade verte et toasts 32 €

les plats

Les Saint-Jacques en fine croûte de noisette et marjolaine, topinambours, jambon Serrano, écume à l'huile de noisette 30 €

La sole cuite meunière, épinards, salsifis, citron vert, émulsion de pain grillé 32 €

Quasi de veau cuit à basse température, girolles, pommes de terre grenaille, émulsion cresson 29 €

Le filet de bœuf Black Angus, croquettes parmentières, jus à la sarriette 38 €

Le suprême de volaille à basse température, macaronis farcis tomate et sauge-ananas, émulsion parmesan 29 €

Risotto crémeux à la truffe noire 25 €

les fromages & les gourmandises

L'assiette de fromages 10 €

Mousse légère au marron, sablé breton, poire-pamplemousse, poivre timut 13 €

Le crémeux citron, sablé Breton 12 €

* Chantilly chocolat à votre gout :

mandarine, streusel cacao, ghoa cress 12 €

banane caramélisée, éclats d'or, noisettes 12 €

Les glaces et sorbets 10 €

Origine de nos viandes : Europe
Prix nets en Euros, toutes taxes et service compris