

# Entrées

## ENTRÉES FROIDES

Émincé de saumon, marinade d'agrumes aux herbes fraîches	19€
Saint-Jacques et homard en carpaccio, zestes de citron vert, huile de pistache torréfiée	22€
Piccata de dorade royale, croquant de grenade, huile de cacahuètes grillées	20€
Foie gras de canard au porto, confiture d'oignons blancs	20€
La véritable langue Lucullus, confiture de figues	18€

## ENTRÉES CHAUDES

Blinis juste tiédés, tomates confites et jambon de pays séché	19€
Pho Vietnamien de homard, nouilles de riz, tomates fraîches, chou chinois et épices	24€
Escalope de foie gras, figues rôties à la cannelle, sirop de betteraves rouges	21€
Gambas en cassolette, beurre moussant de safran	21€
Les 12 escargots de bourgogne	17€

# Plats

## POISSONS

*Nos poissons sont  
accompagnés  
de légumes de  
saison ou pâtes  
fraîches au choix*

Saint-Jacques meunière ou provençale ou au champagne	30€
Lasagne de homard et Saint-Jacques gratinées à la mozzarella de bufflonne	39€
Pot au feu de cabillaud au safran de provence	25€
Sole meunière ou grillée	32€
Risotto de gambas ou Saint-Jacques	30€

## VIANDES

Poêlée de ris de veau aux copeaux de truffes, purée maison aux truffes	30€
Mignon de veau, pistaches concassées, jus corsé de vin jaune	26€
Filet de selle d'agneau, sur sa tombée champêtre	28€
Filet de boeuf flambé « Tout un spectacle » (poivre, ou champignons, ou caramélisé cassonade et bière)	33€
Filet américain	19€
Hamburger David, sauce crémeuse aux truffes et son foie gras poêlé	20€
Entrecôte grillée, sauce béarnaise ou gratinée au maroilles	25€
Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise ou choron	29€

## VÉGÉTARIENS

Assiette de légumes	11€
Carpaccio de tomates tiédies au basilic frais	12€
Tajine de légumes aux amandes éfilées	13,5€