

Les Plats

Magret et confit de canard fumé
au barbecue et bois d'oranger,
jus mélasse, orange, citronnelle au porto 32€

Faux filet Black Angus, sabayon d'œufs de truite
à l'estragon, pommes de terre fondantes,
jus d'oignons brûlés 38€

Noix de veau en croûte, duxelles de champignons,
choux-fleurs grillés à l'huile de cacahuète
et bleu d'Auvergne 34€

Daurade entière en feuille de bananier,
gingembre caramélisé 36€

Sole meunière (400/500 g) petits légumes,
beurre blanc à la cardamome verte 70€

Poisson du jour, beurre blanc au magret fumé,
crème d'asperge au basilic 34€

La Maison propose également des plats végétariens et végan