

Annette

D Î N E R

Tomates anciennes, caillé de chèvre	15€
Pâté en croute & foie gras Arnaud Nicolas	24€
Salade de haricots verts, pêche jeune, amandes	16€
Daurade marinée, framboise & estragon	16€
Œufs bio mimosa, cressonnière	10€
Saumon fumé écossais, crème acidulée & toast	20€
Melon Boule de Miel & jambon de Parme Franco Gulli	16€
Légumes d'été fondants, jus parfumé aux herbes fraîches	24€
Merlan de Saint-Gilles-Croix-de-Vie frit, sauce tartare	25€
Lieu jaune doré, courgette jaune & verte, condiment basilic	26€
Filet de canette rôti au miel, fenouil fondant & pêche jaune	25€
Tartare de boeuf au couteau à la "Grande Brasserie"	24€
Coquille jambon de Paris, Comté & truffe noire	22€
Belle entrecôte de race aux poivres, à partager pour 2 pers.	38€/pers
Volaille fermière rôtie au jus & pomme purée, à partager	28€/pers
Pommes de terre allumettes / haricots verts / mesclun	7€
Sélection de fromages de la maison Barthélemy	16€
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar	12€
Fraises & framboises à votre convenance	14€
Mousse au chocolat Nicolas Berger	14€
Le fameux éclair au chocolat de la maison Hugo & Victor	14€
Glaces & sorbets Le Bac à Glace	12€

Nos viandes sont d'origine française / Liste des allergènes à votre disposition

Prix TTC service compris