

Dessert



Lutin

38



Le Soufflé chaud au Cassis, Granité « Kir Royal » et Fruits rouges marinés

19
€



Sur une idée d'un Vacherin Fraise Avocat, Vinaigrette sucrée, huile d'Olive et Citron

20
€



Le Fontainebleau revisité ..., Dans une coque Chocolat – Framboises et Fromage blanc

19
€

Desserts



Apple

9



Crème glacée au chocolat

22



Sorbet



Cheese Plate

9



Cheese Board

Boissons non alcoolisées



Eau

Apéritif



Fromage

Pâtes



Nouilles boeuf

10

Pizza



Pizza française



Pizza à la viande

Mains



Fillet

Plats de pâtes



Ravioli

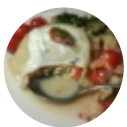
9

Plats principaux



Bar de mer

Fruits de mer



Lobster Ravioli

9

Agneau



Agneau

9

Plats végétariens



Plat végétarien

9



Légumes

Menus de sushis



Entrée

Chops



Carré d'agneau

Rigatoni



Rigatonis à la Chef

10

Bread



Pain

Entree



Le Carré du Jardinier Légumes d'été, Anguille fumée et Chèvre frais

30
€



Le Homard Bleu en salade, Haricots verts, la pince, la noisette

39
€



Le Foie Gras de Canard en fruits déguisés, Pêche Groseille

33
€

Non classé



Le Ris de Veau et Homard bleu, Cromesquis et Pommes « Primeur » tapées

50
€



Le Foie Gras de Canard poêlé, billes de Melon et réduction de Maury

38
€



La Lotte de mer en croûte de Wasabi, crème de Petits Pois, méli-mélo de Légumes – Jus réduit

36
€



soupe afghane



Tomates



Desserts



Dessert



Scallops

9



Foie Gras



Le classique



Lobster

9