



SINCE 1986



Suggestions



ENTRÉES

Carpaccio de langoustines, sorbet au basilic et citron vert 29.00

Rully blanc « En Villerange » Verre 16.50/ XI 27.50/ Btl 80.00

Terrine de roquefort au Sancerre blanc et noix, pain de campagne toasté 18.00

Sainte Foy, « Cuvée Des Demoiselles » Verre 11.30/ XI 18.50/ Btl 54.00

Tartare d'Holstein fumé, guacamole, vinaigrette de tomates et roquette 27.00

Santenay « Vieilles vignes » by Cheurlin Verre 17.50/ XI 28.90/ Btl 85.00

Huître creuse Aucelin spécial « La gourmande » N°3 6pcs 26.00

PLATS

Cassolette de rognons de veau à la liégeoise, pommes grenailles 28.00

Château La Louvière, Pessac-Léognan Verre 19.30/ XI 31.50/ Btl 93.00

Filet de loup rôti, purée à l'huile de noisette, légumes grillés et beurre au vert 32.00

Clos du Château De Meursault Verre 19.30/ XI 31.90/ Btl 94.00

Osso Bucco « façon Georges » et linguine 32.00

Margaux Sichel Verre 14,30/ XI 23,50/ Btl 69.00

DESSERTS

Cheesecake spéculoos et coulis de framboise 14.00

Porto Adriano White Reserva 7y Verre 8,00