

La table des

AMIS

« Menu du marché »

Uniquement le midi du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTREE - PLAT - DESSERT à 32 euros
ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT à 26 euros

ENTREES

Velouté de butternut ~ œuf parfait ~ noisettes

Tartare de daurade ~ betterave ~ raifort

Joues de bœuf ~ graines de moutarde ~ sauce gribiche



PLATS

Thon mi-cuit ~ fenouil confit ~ réduction d'agrumes

Ballotine de volaille ~ gnocchi ~ sauce suprême

Risotto ~ bisque de langoustine ~ parmesan



DESSERTS

Crème brûlée ~ vanille de Madagascar

Charlotte ~ poire ~ chocolat

Tarte fine aux pommes, crème crue vanillée



Prix nets, taxes et service compris.

La table des
AMIS

« Plats à la carte »

Uniquement le soir du lundi au vendredi,
au rez-de-chaussée.

ENTRÉES

L'ormeau ~ chou-fleur ~ marjolaine, 29€

Les huîtres XXL ~ tartare de boeuf ~ sauce hollandaise, 23€

L'esturgeon ~ l'oignon ~ l'anchois, 21€

Le risotto ~ La truffe « tuber melanosporum » ~ parmesan, 35€

PLATS

Les Saint-Jacques ~ truffes ~ jus de volaille, 38 €

La daurade ~ kiwi ~ marinière de coques, 39€

La pintade farcie ~ cuisses confites ~ pommes de terre, 39€

Le lièvre « Antonin Carême » ~ foie gras ~ langue d'oiseaux, 42€

DESSERTS

Les fromages de Pierre Rollet, 15€

Le Chocolat ~ la vanille ~ les mucilages, 19€

La pomme ~ fontainebleau ~ yuzu, 17€

La mandarine ~ gianduja ~ thé noir, 18€



Prix nets, taxes et service compris.