

ENTRÉES

- Thon cru de Méditerranée en tartare, avocat **22**
Carpaccio de bœuf fumé Noire de Baltique, taillé dans l'entrecôte **24**
Foie gras de canard maison, chutney de saison, kouglof brioché **29**
Tomate, burrata des Pouilles, gaspacho parfumé au basilic **18**

PLATS

- Ravioles de homard breton, flambées au cognac XO **38**
Sole de petit bateau cuite meunière, câpres et citron **69**
Suprême de volaille, petit pois à la française **30**
Paccheri, morilles mijotées au vin jaune **29**
Pavé de saumon Label Rouge, ratatouille provençale **32**

SÉLECTION DE VIANDES MAISON METZGER

- Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, fait minute **26**
Châteaubriand, croûte aux poivres **52**
Cheeseburger au bœuf wagyu, cheddar affiné, pommes allumettes **32**

GARNITURES AU CHOIX

- Mousseline de pommes de terre, pommes allumettes, riz pilaf, haricots verts,
Laitue vinaigrette à la moutarde **9**

FROMAGES

- Sélection de fromage **18**

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar **12**
Fraises, olive, basilic **15**
Duo de citron givré **14**

**NOS DESSERTS SERVIS CHAUDS NÉCESSITENT UN TEMPS DE PRÉPARATION PARTICULIER,
NOUS VOUS REMERCIONS DE LES COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS.**

- Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle (*à partager*) **26**
Crêpes flambées au Grand Marnier **12**