

ENTRÉES

MARMITE DU JOUR 7

SALADE CÉSAR 11

DUO DE TARTARE 16
Saumon et truite fumés, façon du domaine

BURRATA PÊCHE ET TOMATES CONFITES 14.50
Pesto basilic, balsamique

PÉTONCLES POÊLÉS 19
Aux fines herbes, accompagnés de céleri-rave et pomme verte


BOUDIN NOIR 15
Compote de poires, sauce à l'érable

DUMPLINGS DE BŒUF WAGU 18
Salade croquante, sauce hoisin

FOIE GRAS AU TORCHON 37.50
Pain brioché, confiture de poires parfumée au vin de glace



PLATS PRINCIPAUX

FILET MIGNON  **58**
Sauce au poivre vert
Pomme de terre et légumes de saison

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ **46**
Sauce au vin rouge et thym
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et fines herbes

JOUE DE BŒUF BRAISÉE **49**
Sauce au vin rouge
Risotto crémeux aux champignons sauvages

TOMAHAWK DE BŒUF  **95**
Pour 1 personne
Pomme de terre ou frites et légumes de saison

POITRINE DE POULET **43**
Sauce à l'érable épicée
Purée aligot




PLATS PRINCIPAUX

CÔTES LEVÉES 46
Avec frites et salade de chou

HAUTS-DE-CÔTES DE BŒUF BRAISÉS  50
Mousseline aligot

COUPE DU BOUCHER **PRIX DU MARCHÉ**
Sauce au poivre
Frites et légumes de saison

TERRE ET MER  68
Filet mignon de bœuf, queue de homard
Beurre au citron, sauce au poivre et pomme de terre

TOMAHAWK DE BŒUF  **PRIX DU MARCHÉ**
Pour 2 personnes
Sauce au poivre vert
Pomme de terre et légumes de saison



POISSONS

TRUITE ARC-EN-CIEL 45
Crème de câpres, gingembre, risotto aux légumes

MORUE NOIRE 43
Glacée au sésame et au soya

FILET DE DORÉ 48
Crème basilic et riz safrané

PÂTES

LINGUINIS CARBONARA 22

TORTELLINIS 22
Sauce rosée

RAVIOLIS AU BŒUF WAGU 29.50
Sauce aux champignons

