

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment **18**

“Gin basil smash”
Gin Tanqueray, basilic frais, jus de citron vert et sirop de sucre de canne

Apéritif du moment **19**

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

**Salade de duo de haricots de la ferme Cuendet façon
Perigourdine (entrée)** **29**

Escalope de foie gras de canard poêlé, Gésier, quenelle de farce fine de canard, lardons grillés, oignons ciselés, cerfeuil

Vol-au-vent façon «Maison Bourgeoise» (entrée) **29**

Vol-au-vent maison, ris de veau suisse poêlé, escalope de foie gras de canard français poêlée, asperge verte de Lauris, cuisse de caille sauvage confite et sa sauce aux morilles

Les fleurs de courgettes de la ferme Cuendet (entrée) **21**

Farcies à la ricotta & basilic, coulis de tomates maison, copeaux de parmesan 24 mois AOP & pesto de basilic maison

Caille désossée farcie au Cognac et raisins (plat) **49**

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux et porto, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Double entrecôte parisienne Angus suisse **45/pers**

De chez Maillefer, rassie 1 mois, sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites, pour 2 personnes

Suppl. sauce morilles 7

Suppl. sauce truffe 7

Suppl. sauce chimichurri 6