

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

***Cocktail du moment* 18**

“Spicy Pear”

Gin Hendrick’s, Cointreau, purée
de poire, Jus de citron & sirop

Spicy

***Apéritif du moment* 19**

Coupe de Taittinger

Rosé Prestige

Cassiolette de champignons des sous-bois (entrée) 25

Flambés au Cognac et son jus de viande à la crème

Vol-au-vent maison façon “Maison Bourgeoise” (entrée) 25

Fricassée de champignons, cuisses de caille sauvage confites,
quenelle de farce fine de canard et sa sauce périgourdine

Salade de rampon de la ferme Cuendet (entrée) 25

Demi tomme vaudoise panée, lardons de chez Porchet et pickles d’oignon
rouge

où

Œuf fermier parfait, lardons de chez Porchet et pickles d’oignon rouge

La coquille Saint-Jacques (entrée) 31

Norvégienne de plongée, palet de céleri rôti, purée de topinambour au
beurre fumé & jus réduit à la bière brune

Paccheri (plat) 38

Frais de chez Angelucci’s, coulis de tomates maison, saucisses de porc
au fenouil de chez Nardi, broccolini et burratina crémeuse

Caille désossée farcie au Cognac & raisins (plat) 49

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset,
sauce aux pruneaux et porto et riche garniture de chasse

Double entrecôte parisienne Angus suisse 42/pers

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

Suppl. sauce morilles 7

Suppl. sauce truffe 7

Suppl. sauce chimichurri 6