

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 Périgourdine (entrée) 29

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

Carpaccio de bœuf Angus mariné (entrée) 25

Copeaux de parmesan 24 mois AOP, pignons, câpres, roquette, pesto maison, pickles d'oignons rouges et huile d'olive Sassicaia

Filet de bœuf suisse façon Rossini 69

Filet suisse de la boucherie Maillefer, rassis un mois, sauce Périgourdine, escalope de foie gras de canard poêlée, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

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