

# SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade



## ***Cocktail du moment*** 18

“The Bramble Lover”

Gin Tanqueray, liqueur Parfait Amour, crème de mûre,  
jus de citron & sirop de sucre

## **Carpaccio de bœuf Angus (entrée)** 25

Mariné, huile d’olive de Sassicaia & copeaux de parmesan AOP  
24 mois

## **Risotto aux chanterelles (entrée)** 25

Déglacé au Chemin de fer de Luc Massy, chanterelles sauvages  
d’été françaises & copeaux de parmesan AOP 24 mois

## **L’Œuf fermier parfait (entrée)** 23

Sabayon à la truffe noire & tuile de pain dorée

## **Duo de ravioles maison farcies à la Ricotta & épinards (entrée)** 25

de chez Angelucci’s, pesto de broccolini maison, copeaux de  
parmesan & guanciaie croustillant

## **Double entrecôte parisienne de bœuf Angus suisse** 42 /pers

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