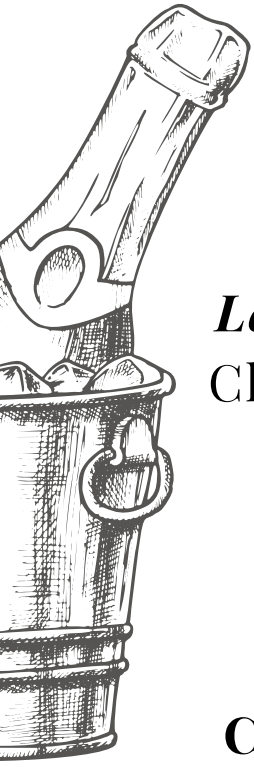


SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade



Le vin du moment :

Champagne Ruinart
Blanc de blanc

La coupe : 29,-

Cocktails du moment :

New York Sour

Whisky, jus de citron, blanc
d'œuf, trait de vin rouge, sucre

18,-

Cassolette de champignons des bois (entrée) 25,-

Terrine de foie gras de canard du Gers (entrée) 32,-

Chutney de figues, pickles de pruneau et chanterelles, brioche
toastée maison

Paccheri 38,-

Coulis de tomate maison, saucisse de porc au fenouil de chez
Nardi, cima di rappa, côtes de blette et burratina crémeuse

Caille désossée et farcie au Cognac et raisins 39,-

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce Grand Veneur,
riche garniture de chasse

Double entrecôte parisienne Swiss Angus

Pour 2 personnes, **42,-/pers**
sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites