

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Clover Club Cranberry”

Gin Tanqueray, Liqueur de cranberry *Koskenkorva*,
sirop de framboise & jus de citron jaune



Cassolette de champignons (entrée) 25

Flambés au Cognac et son jus de viande à la crème

Le bolet de nos bois (entrée) 29

Chapeaux de bolets quadrillés puis rôtis au beurre, brunoise de pieds de bolets
marinés à l’huile de noix & cerneaux, cerfeuil haché
siphon de pommes de terre & foin

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

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

Risotto & Carpaccio de Gambero Rosso 49

Sauvage de Sicile sur un risotto à la bisque de homard et mascarpone

Double entrecôte parisienne de bœuf Angus suisse 42 /pers

De chez Maillefer, sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites (2 pers.)

Paccheri 38

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

Caille désossée farcie au Cognac et raisins 49

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