

Entrées

L'œuf au plat	12€
Poitrine fumée croustillante, épinards sautés, mouillettes au beurre noisette	
La carotte de Dampmart	11€
Crémeux et râpé, lard paysan, chips d'ail	
Salade gourmande de C La Suite	19€
Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf parfait et mélange parisien	
Saumon gravlax	21€
Dés de citrons, gelée de Pernod, huile verte	
Foie gras maison	26€
Recette traditionnelle de Liliane Chauveau	

Plats

Selle d'agneau	28€
Farce panoufle d'agneau, foie gras, jus corsé, gratin de pomme de terre	
Cordon Bleu	22€
Quasi de veau battu, comté affiné 12 mois, béchamel, jambon blanc, salade verte	
Filet de Bar	26€
Sauce champagne, purée de carottes, carottes glacées	
Noix de Saint Jacques	27€
Snackées au beurre demi-sel, émulsion et risotto parmesan	
Ris de veau	37€
Cœur de ris de veau snacké puis braisé au four, sauce aux morilles, purée de pomme de terre	

Desserts

Assortiment de fromages	11€
Composition de trois fromages, salade verte	
Brioche perdue	11€
Praliné noisette, caramel beurre salé, crème montée vanille	
Crème brûlée	11€
A la vanille, brûlée au chalumeau	
Coupe glacée mandarine	11€
Sorbet mandarine, quartier de clémentine, meringue, écorce d'orange confite	
Tiramisu	11€
Biscuit boudoir, crémeux mascarpone, gelée Amaretto, Baileys, gelée de café	
Café Gourmand	12,50€
Assortiment de trois desserts	