

Entrées

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

Plats

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

Desserts

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