

## Entrées

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

## Plats

<b>Selle d'agneau</b> Farce panoufle d'agneau, foie gras, jus corsé, gratin de pomme de terre	28€
<b>Cordon Bleu</b> Quasi de veau battu, comté affiné 12 mois, béchamel, jambon blanc, salade verte	22€
<b>Aile de raie Grenobloise</b> Snackée au beurre noisette, citron, câpres, persil, crouton, épinards à la crème, choux glacés	24€
<b>Noix de Saint Jacques</b> Curry breton, fondue de poireaux, moelle de bœuf	27€
<b>Ris de veau</b> Cœur de ris de veau snacké puis braisé au four, sauce aux morilles, purée de pomme de terre	37€

## Desserts

<b>Assortiment de fromages</b> Composition de trois fromages, salade verte	11€
<b>Brioche perdue</b> Praliné noisette, caramel beurre salé, crème montée vanille	11€
<b>Mille-feuilles</b> Pâte feuilleté, crèmeux vanille	11€
<b>Tiramisu</b> Biscuit boudoir, crèmeux mascarpone, gelée Amaretto Baileys, gelée de café	11€
<b>Café Gourmand</b> Assortiment de trois desserts	12,50€