

Entrées

Raviole de joue de bœuf	16€
Raviole maison, joue de bœuf braisée douze heures, consommé de bœuf thaï	
Crèmeux de topinambour	12€
Chips de topinambour, crème montée, beurre Maitre d'Hôtel, topinambour rôti	
Salade gourmande de C La Suite	19€
Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf parfait, mélange parisien	
Carpaccio de sériole	16€
Sériole mis en saumur vingt-quatre heures, pickles d'enoki, bouillon dashi et huile verte	
Foie gras maison	26€
Recette traditionnelle de Liliane Chauveau	

Plats

Magret de canard	24€
Poêlé, chutney de baies rouges, sauce au poivre vert et purée de pommes de terre	
Filet de bœuf façon Stroganov	27€
Riz pilaf relevé à l'aneth, sauce beurre de poivrons et vodka, pommes paille	
Filet de Saint Pierre	28€
Snacké au beurre noisette, beurre blanc au beurre d'escargot, célerisotto, purée et chips de panais	
Poulpe au barbecue	22€
Haricots blancs, soupe de poisson, citrons confits et sauge	
Vol au vent	26€
Rognons de veau, ris de veau, champignons boutons, béchamel et pâte feuilletée	

Desserts

Assortiment de fromages	11€
Composition de trois fromages, salade verte	
Entremet chocolat	11€
Croustillant chocolat noisette, insert gelée de grenade et orange sanguine	
Meringue aux agrumes	12€
Crème pâtissière à l'orange, suprême d'agrumes et écorces d'oranges confites	
Baba kiwi	10€
Baba au rhum au kiwi, crème fouettée et sirop au rhum	
Café Gourmand	12,50€
Assortiment de trois desserts	