

## Entrées

<b>Raviole de joue de bœuf</b> Raviole maison, joue de bœuf braisée douze heures, consommé de bœuf thaï	15€
<b>Asperges blanches de la ferme des Landes AOC</b> Juste cuites, mayonnaise d'ail noir, moutarde de Meaux	18€
<b>Salade gourmande de C La Suite</b> Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf parfait, mélange parisien	19€
<b>Carpaccio de sériole</b> Sériole mis en saumur vingt-quatre heures, pickles d'enoki, bouillon dashi et huile verte	16€
<b>Foie gras maison</b> Recette traditionnelle de Liliane Chauveau	26€

## Plats

<b>Queue de Lotte, Foie gras poêlé</b> Petits pois cuits à l'étuvé, eau de tomate réduite, chorizo ibérique	27€
<b>Filet de bœuf façon Stroganov</b> Riz pilaf relevé à l'aneth, sauce beurre de poivrons et vodka, pommes paille	27€
<b>Filet de Saint Pierre</b> Snacké au beurre noisette, beurre blanc au beurre d'escargot, célerisotto, purée et chips de panais	28€
<b>Poulpe au barbecue</b> Haricots blancs, soupe de poisson, citrons confits et sauge	22€
<b>Vol au vent</b> Rognons de veau, ris de veau, champignons boutons, béchamel et pâte feuilletée	26€

## Desserts

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