

Entrées

Velouté d'asperges Pointes d'asperges vertes, siphon de comté et chips de comté œuf parfait	11€
Tataki de thon Marinade au soja et à la citronnelle, pickles d'asperges vertes et fenouil	18€
Salade gourmande de C La Suite Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf parfait, mélange parisien	19€
Foie gras maison Recette traditionnelle de Liliane Chauveau	26€
Charcuterie de poisson de la saumonerie Ca-Ré Assiette de truite saumoné, truite blanche, aiglefin, thon et espadon	21€

Plats

Filet de daurade royale Snacké au beurre demi-sel, carottes glacées, purée de carottes, sauce beurre blanc et poivrons	23€
Filet de bœuf Purée de pommes de terre, sauce Roquefort, légumes de saison	27€
Filet de bar Snackée au beurre demi-sel, ratatouille, sauce vierge	26€
Ris de veau Purée de pommes de terre, asperges, sauce aux champignons	37€

Desserts

Assortiment de fromages Composition de trois fromages, salade verte	11€
Mousse au chocolat Chocolat 64% de cacao, crème chantilly vanille de Madagascar, amandes grillées	11€
Soufflé glacé au Grand Marnier Crème chiboust, écorces d'oranges confites, praliné	13€
Pavlova aux fraises gariguettes Chantilly, meringue, sorbet fraise et soupe de fraise	12€
Café Gourmand Assortiment de trois desserts	12,50€