

Entrées

Soupe froide aux petits pois Petits pois à l'anglaise, menthe et échalote ciselée, oeuf parfait, vinaigrette	11€
Feuilleté de champignons de Paris Pâte feuilletée, champignons de paris, compotée d'oignons, crème citronnée à l'échalote	12€
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€
Queue de lotte Snackée au beurre noisette, célerisotto, purée de panais, beurre blanc au beurre d'escargot	27€
Noix de Saint-Jacques Snackées au beurre, poireaux au curry, sauce Champagne	27€
Onglet de boeuf Pommes de terre frites, sauce forestière	22€

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€
Meringue aux agrumes Crème pâtissière à l'orange, suprême d'agrumes et écorces d'oranges confites	12€
Soupe de fraises Gariguettes Servie au chariot, crème montée vanille, brunoise de fraises, menthe ciselée	9€
Café Gourmand Assortiment de trois desserts	12,50€