

## Entrées

<b>Soupe froide de concombre</b>	9€
Tomates, fraises gariguettes, crème montée citron menthe	
<b>Vitello Tonnato</b>	15€
Quasi de veau, mayonnaise au thon, câpres à queue, huile de noisettes de la maison Guénard	
<b>Salade gourmande de C La Suite</b>	19€
Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf parfait, mélange parisien	
<b>Foie gras maison</b>	26€
Recette traditionnelle de Liliane Chauveau	
<b>Charcuterie de poisson de la saumonerie Ca-Ré</b>	21€
Assiette de truite saumoné, truite blanche, aiglefin, thon et espadon	

## Plats

<b>Tagliatelles et gambas grillée</b>	21€
Pâtes fraîches, bisque de Gambas, légumes sautés, cacahuètes	
<b>Filet de bœuf</b>	27€
Purée de pommes de terre, sauce Roquefort, légumes de saison	
<b>Pavé de saumon</b>	20€
Snacké au beurre demi-sel, caviar d'aubergine, aubergine grillée, sauce beurre blanc à l'oseille	
<b>Ris de veau</b>	37€
Purée de pommes de terre, asperges, sauce aux champignons	
<b>Pigeon français entier</b>	29€
Snacké, abricots rôtis au miel de Seine et Marne, pommes de terre nouvelles rôties	

## Desserts

<b>Feuilleté abricot</b>	10€
Abricot cuit comme une tatin, chantilly au miel, marmelade d'abricots	
<b>Macaron à la cerise</b>	11€
Marmelade cerise et kirsch, chantilly à la cerise, griottes	
<b>Soufflé glacé au Grand Marnier</b>	13€
Crème chiboust, écorces d'oranges confites, praliné	
<b>Pavlova aux fraises gariguettes</b>	12€
Chantilly, meringue, sorbet fraise et soupe de fraise	
<b>Café Gourmand</b>	12,50€
Assortiment de trois desserts	