

Entrées

Velouté de maïs Maïs babycorn grillés, œufs frits	10€
Maquereau grillé Filet de maquereau brulé au chalumeau, vinaigrette tataki, chou vert frisé et lard paysan	12€
Salade gourmande de C La Suite Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf, mélange parisien	19€
Foie gras maison Recette traditionnelle de Liliane Chauveau, insert chutney de figue, gelée figue porto rouge	26€
Charcuterie de poisson de la saumonerie Ca-Ré Assiette de truite saumoné, truite blanche, aiglefin, thon et espadon	21€

Plats

Rigatoni Puttanesca Olives, câpres et anchois, tartrate de daurade	19€
Filet de bœuf Purée de pommes de terre, sauce Roquefort, légumes de saison	27€
Filet de lieu jaune Snacké au beurre demi-sel, risotto vert de riz et de brocolis, brocolis grillés	23€
Ris de veau Purée de pommes de terre, sauce aux morilles	37€
Cochon confit au cidre Chutney de pomme, sauce cidre crémée, purée de pommes de terre	22€

Desserts

Crème brûlée pistache Une crème brûlée à la pistache, tout simplement	10€
Mousse au chocolat Chocolat noir 65%, chantilly à la vanille	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€