

Entrées

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

Plats

Rigatoni Puttanesca	19€
Sauce tomate, olives, câpres et anchois, tartrate de daurade	
Entrecôte Black Angus *	26€
Grillé, sauce poivre	
Filet de lieu jaune	23€
Snacké au beurre demi-sel, risotto vert de riz et de brocolis, brocolis grillés	
Ris de veau *	37€
Braisé au four, sauce aux morilles	
Cochon confit au cidre *	22€
Chutney de pomme, sauce cidre crémée	

*Accompagnements

Pour les plats marqués d'un * choisir 2 accompagnements maximum

Frites de pommes de terre

Purée de pommes de terre

Légumes de saison

Epinards frais, sautés à la crème

Carte des desserts

Assortiment de fromages	11€
Crème brûlée pistache	11€
Ananas roti, sorbet coco	11€
Ile Flottante	11€
Tarte Maison	11€
Paris-Brest	11€
Brownie au chocolat	11€
Café gourmand	13€
Au menu, supplément de 3€	
Soufflé glacé au Grand Marnier	13€
Au menu, supplément de 3€	