

## Entrées

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Poêlé de girolles</b>                                                                     | 14€ |
| Girolles sautées œufs pochés brunoise de carottes, amandes éfilées, échalotes ciselées       |     |
| <b>Oreiller de la Belle Liliane</b>                                                          | 15€ |
| Farce de ris de veau, foie de volaille, pluma ibérique, gésier et magret de canard, girolles |     |
| <b>Salade gourmande de C La Suite</b>                                                        | 19€ |
| Toast de foie gras, saumon fumé, magrets et gésiers de canard, œuf, mélange parisien         |     |
| <b>Foie gras maison</b>                                                                      | 26€ |
| Recette traditionnelle de Liliane Chauveau, insert chutney de figue, gelée figue porto rouge |     |
| <b>Charcuterie de poisson de la saumonerie Ca-Ré</b>                                         | 21€ |
| Assortiment de truite saumonée, truite blanche, aiglefin, thon et espadon                    |     |

## Plats

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>La Daurade</b>                                                                       | 19€ |
| Filet de daurade snacké, Rigatonis, herbes de Provence et sauce tomate maison           |     |
| <b>L'Entrecôte Black Angus *</b>                                                        | 26€ |
| Grillé, sauce poivre                                                                    |     |
| <b>Le Lieu jaune</b>                                                                    | 23€ |
| Filet snacké au beurre demi-sel, risotto vert de riz et de brocolis, brocolis grillés   |     |
| <b>Le Ris de veau *</b>                                                                 | 37€ |
| Cœur de ris de veau, braisé au four, sauce aux morilles                                 |     |
| <b>Le Cochon *</b>                                                                      | 22€ |
| Cuisseau confit au cidre, cuisson de douze heures, 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

Salade verte

## Carte des desserts

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Assortiment de trois fromages                            | 11€ |
| Crème brûlée à la pistache                               | 11€ |
| Ananas rôti, flambé au rhum, crumble et sorbet coco      | 11€ |
| Ile Flottante, crème anglaise                            | 11€ |
| Tarte maison du moment                                   | 11€ |
| Paris-Brest, praliné aux noisettes                       | 11€ |
| Brownie au chocolat, noix de pécan, crème glacée vanille | 11€ |
| Café gourmand, assortiment de trois desserts             | 13€ |
| Au menu, supplément de 3€                                |     |
| Soufflé glacé au Grand Marnier                           | 13€ |
| Au menu, supplément de 3€                                |     |