

Entrées

Poêlé de girolles	14€
Girolles sautées œufs pochés brunoise de carottes, amandes éfilées, échalotes ciselées	
Oreiller de la Belle Liliane	15€
Farce de ris de veau, foie de volaille, pluma ibérique, gésier et magret de canard, girolles	
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

Les Saint-Jacques	25€
Provenance Normandie, oeufs de harengs, épinards et pleurotes, sauce tripoux	
L'Entrecôte Black Angus *	26€
Grillé, sauce poivre	
Le Lieu jaune	23€
Filet snacké au beurre demi-sel, risotto vert de riz et de brocolis, brocolis grillés	
Le Ris de veau *	37€
Cœur de ris de veau, braisé au four, sauce aux morilles	
Le Cochon *	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

Légumes de saison

Gratin de pommes de terre

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€	