Entrées

Blini maison et saumon fumé — 15€
Blini grand format maison, œufs de truite, baies roses, aneth et crème citronnée

Carpaccio de Saint-Jacques — 17€
Provenance Normandie, vinaigrette fruit de la passion, pickles d'agrumes

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, risotto à l'encre de seiche, émulsion lard paysan, tuile de pain

La Langue de Bœuf * — 21€
En ragoût, oignons grelots, carottes en sifflet, sauce cornichons, estragon et tomates

Le Dos de cabillaud — 23€
Snacké sur peau, piperade de poivrons, courgettes grillées, sauce Champagne

Le Rognon de veau * — 24€
Grillé, sauce marchand de vin liée au beurre à l'échalote confite

Le Tomahawk de cochon * — 23€
Pièce de 400 grammes, sauce Chateaubriand, estragon et beurre maître d'hôtel

*Accompagnements

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

Pommes dauphines

Légumes de saison

Purée de pommes de terre

Tagliatelles fraîches

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 Au menu, supplément de 3€	13€
Soufflé glacé au Grand Marnier Au menu, supplément de 3€	13€