

LES FOUS DE L'ÎLE

Entrées

POIREAUX D'ÎLE DE FRANCE - 12€

CRUMBLE & SAUCE PARMESAN

TERRINE MAISON - 14€

DE COCHON, PRUNEAUX & FIGUES

SAUMON D'ÉCOSSE- 16€

GRAVLAX, POMMES DE TERRE GRENAILLES, CRÈME CITRONNÉE

OEUF PARFAIT- 11€

DUXELLES DE CHAMPIGNONS, CRÈME FUMÉE, OIGNONS FRITS

POTIMARRON & ANGUILE - 14€

VELOUTÉ & ANGUILE FUMÉE

À PARTAGER

CECINA DE BOEUF - 12€

HOUMOUS, PAIN JÉRUSALEM MAISON - 9€

CHARCUTERIE IBÉRIQUE - 15€

Plats

VOLAILLE JAUNE DES LANDES - 24€

SUPRÊME, GRATIN DAUPHINOIS, ÉMULSION D'AIL, JUS DE VOLAILLE

BOEUF - 34€

FILET DE BOEUF, CAROTTES DE LA MAISON LATOUR, SAUCE POIVRE

DAURADE ROYALE - 24€

FILET, BLETTES, SAUCE AGRUMES

CABILLAUD - 26€

EN CROÛTE DE CHORIZO, EMBEURRÉE DE CHOUX, JUS DE CHORIZO

COQUILLETES, JAMBON, TRUFFE - 28€

COQUILLETES MAISON BRIARDINES, JAMBON BLANC

PIECE DE BOEUF

CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR 2 PERSONNES, POMMES DE TERRE GRENAILLES PERSILLÉES - 89€

Desserts

CHEESE OF WORLD - 15€

MAISON COW, SÉLECTION DU MOMENT

POIRE - 12€

POCHÉE, CREME MONTÉE AU CAFÉ

MAISON BERTHILLON - 8€

GLACES & SORBETS SELECTION DE PARFUM DU MOMENT (2 BOULES AUX CHOIX)

ROCHER - 12€

SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR, GANACHE CHOCOLAT BLANC ET COEUR PRALINÉ NOISETTES

CHEESECAKE PAMPLEMOUSSE- 14€

CREME CHEESE, SPÉCULOS, GELÉ DE PAMPLEMOUSSE, SORBET AGRUME MAISON

RIZ AU LAIT - 10€

DULCE DE LECHE

