

## NOS ENTRÉES



**FOIE GRAS MAISON**  
CHUTNEY  
12€

**VELOUTÉ DE BUTTERNUT**  
CRÈME DE MARRON  
16€

**FRICASSÉE DE PLEUROTES**  
ET SON CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS,  
BOEUF SÉCHÉ ET OEUF PARFAIT  
16€

**CAVIAR A LA FRANCAISE 30 G**  
KAVIARI, CONDIMENTS ET BLINIS  
95€

## NOS VIANDES



**SELLE D'AGNEAU**  
CROUTE D'HERBES  
POMMES DE TERRE, LÉGUMES DU MOMENT  
33€

**SUPRÊME DE VOLAILLE**  
CAROTTES  
21€

**VEAU CRISPY**  
CHOUX CHINOIS  
25€

## NOS POISSONS



**PAVÉ DE DORADE**  
CRÈME DE SAUGE,  
GNOCCHIS MAISON  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS  
26€

**POULPE**  
RISOTTO ENCRE DE SEICHE FUMET DE POISSON,  
ÉMULSION CURRY  
24€

**NAVARIN DE HOMARD,**  
POMMES DE TERRE TOURNÉES ET ROMARIN  
45€

## NOS DESSERTS



**CAFÉ GOURMAND**  
10€

**TARTE FINE POMMES**  
CARMEL MAISON  
9€

**PROFITEROLLES**  
CHOCOLAT 70% GUANAJA  
VALRHONA  
10€

**PAVLOVA AUX FRUITS**  
DE SAISON  
9€

**MENU MIDI SEMAINE 21€**  
**SAUF PERIODE DE FETES**  
**( du 25 décembre au 31 décembre)**

**MENU SOIR ET WEEK-END**  
**ET JOUR FÉRIÉ 35€**

# SUR LA ROUTE DES DÉLICES D'HIVER



POUR COMMENCER

FRICASSÉE DE PLEUROTES  
ET SON CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS,  
BOEUF SÉCHÉ ET OEUF PARFAIT

PUIS

SAINT-JACQUES  
FUMET DE POISSON PARFUMÉ AU CURRY

OU

CERF  
SAUCE GRAND VENEUR

ACCOMPAGNÉ D'UN  
MÉDAILLON DE BUTTERNUT RÔTI  
OIGNON GRELOT, CHIPS DE TOPINAMBOUR

POUR FINIR

COULANT AU CHOCOLAT  
GLACE VANILLE



MENU A 42€

# CARTE BLANCHE INSPIRATION DU CHEF



AMUSE BOUCHE

PÉTILLANT DE VENDÉE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

PLAT POISSON

PLAT VIANDE

DESSERT



**MENU A 65€**  
**PAR CONVIVE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE**

# **DINER AUTOUR DU CAVIAR CAVIAR OCJETRE DE LA MAISON KAVIARI**



## **MISE EN BOUCHE**

**LA LANGOUSTINE  
TUILE DENTELLE, ÉMULSION FROIDE DE SARASIN  
27€**

## **EN ENTRÉE**

**LE TARTARE DE BOEUF ANGUS  
34€**

## **EN PLAT**

**LE HOMARD  
FUMET DE HOMARD  
65€**

## **POUR FINIR**

**PAVLOVA**



**MENU A 110€**

# Menu de Saint Valentin



## APÉRITIF

BELLINI DE VENISE  
ET SES BOUCHÉES GOURMANDES

## MISE EN BOUCHE

TARTELETTE COEUR DE SAUMON

## ENTRÉE

VEAU EN TARTARE  
JAUNE D'OEUF CONFIT

## PLAT

RAVIOLE DE HOMARD  
CRÈME DE SAUGE  
CAVIAR OCIÈTRE

## ET

FILET DE BOEUF ROSSINI  
MÉDAILLON DE BUTTERNUT ET OIGNON GRELOT

## POUR FINIR

DESSERT GLACÉ

LE MENU 110€

*Un moment gourmand et élégant pour fêter l'Amour en toute simplicité*

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Règlement CB et espèces.