

La Carte

*Nous vous proposons tous les jours une nouvelle carte
mais parmi nos incontournables vous trouverez :*

Entrées au choix

- Noix de St Jacques marinées à la façon du Physalis 12,90€
- Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth façon Gravlax 9,90€
- Ceviche de daurade et bar à l'avocat et caviar Avruga 13,50€
- Demi homard canadien décortiqué à la Parisienne 18,90€
- Petite marmite de gros escargots de Bourgogne en croûte dorée 13,50€
- Salade de lentilles du Puy cuisinées comme dans le Périgord 11,90€
- Foie gras de canard français cuit au torchon aux pruneaux et abricots 14,90€

~

Plats au choix

- Dos de daurade rôtie, condiments d'une diable et pommes gaufrettes 21,90€
- Filet de bar en viennoise poêlé au fenouil 22,90€
- Gambas BIO à la plancha et ses couteurs farcies 23,50€
- Pièce de veau à la Montrougiennne,
pomme boulangère à notre façon 25,50€
- Cœur de filet de rumsteck français au foie gras chaud poêlé
et jus de truffe 25,50€
- Agneau épicé coupé en noisette, Boulgour et ses artichauts 24,90€
- Le Cookpot de ris de veau aux pommes de terre et champignons de Paris, sauce Porto 26,50€

~

L'avant dessert

- Fromage du moment et sa verdure sauvage 7,90€
- Le rafraîchissement normand 7,90€

~

Dessert au choix

- Coulant au chocolat noir 10,50€
- Paris-Brest revisité à la façon du Physalis 10,50€
- Le fameux 100C et sa crème anglaise 9,00€
- Mille-feuilles aux quatre épices revisités aux framboises 10,50€
- Mangue en Tatin sur son sablé Breton 10,50€
- Tiramisu tendance 2014 8,90€
- Cheese cake servi en verrine et ses framboises à l'estragon 8,90€

•

Menu à 27 €

Entrée, plat, dessert
un verre de vin ou un café

Menu à 37,50 €

Apéritif maison et sa rilette
entrée, plat, fromage, dessert, vin 37,5 cl
(ou une bouteille d'eau minérale)
café ou thé

•

Menu à 19,90 € le midi du lundi au samedi
entrée + plat ou plat + dessert
un verre de vin ou un café