

LE RAFFINOIR

... LES PLATS ...

Linguine	42
<i>Champignons de Paris, pousses d'épinards et truffes de saison</i>	
Le tournant	48
<i>Gambas rôties, bisque de homard, ail et piment</i>	
Sole	125
<i>Filets cuits meunière sur l'arrête, endives fondantes et beurre blanc aux agrumes</i>	
Saint Jacques	68
<i>Noix de Saint Jacques rôties, crémeux de poire au citron, riz vénéré aux champignons</i>	
Saint Pierre	88
<i>Cuit au plat, embeurrée de choux, vinaigrette d'orange à la coriandre et jus de volaille acidulé</i>	
Bœuf de race Normande	98
<i>Filet poêlé, purée de pommes de terre, compotée d'échalotes au poivre</i>	
Veau	78
<i>Côte de veau Viennoise, pommes de terre grenaille rôties, roquette, parmesan et sauce tartare</i>	
Volaille de Bresse	88
<i>Suprême rôti, déclinaison de salsifis et topinambour au beurre noisette, jus de volaille</i>	

Accompagnements

Purée de Pommes de Terre	18
Purée de pommes de terre truffée	42
Fricassée de champignons de saison	8
Fricassée de champignons de saison truffée	42
Pommes frites de patates douces	18