

ENTREES DU MARCHE

L'Oeuf Parfait H@

Déclinaison de champignons de sous-bois, crémeux mousseux de céleri rave et jambon croustillant

Vitello Tonnato 14,9€

Carpaccio de veau mi-cuit, sauce tonnato au thon/câprons et pétales de tomate séchées

Espuma à l'oignon en Siphon **l2** €

Sablé parmesan au thym, confit/espuma d'oignon et comté

ENTREES DUCALES

(supplément 5€ en menu

Saumon Gravia⊾ 1**6**€

Saumuré au gin anglais enrobé sésame, carottes pain d'épices, gel Kalamansi et pickles de saison

Préssé de Foie Gras de Canard **18**€

Chutney marmelade d'ananas confit au gingembre

PLATS

Tartare de Boeuf Angus **!9**€

Gelée de boeuf réduit et pickles de moutarde, frites fraîches

Poisson du Marché 17,9@

Déclinaison de potiron rôti, pickle, marrons glacés, crémeux de courge et beurre blanc à l'orange châtaigne

Fish'n Chips **V**€

Tempura de lieu, frites fraîches, sauce tartare maison

Bavette de Boeuf 180/200gr **20**€

Sauce truffée, garniture au choix (supplément 8€ en menu)

Volaille Teriyaki **V**€

le suprême, gnocchi fondante au parmesan, gel de carotte au gingembre, pickles acidulés

Poitrine de Porc Laquée **l6**€

Arrancinis aux champignons, crème de pleurotte et mayonnaise au curry, citron vert

BUFFET DE DESSERTS 10€

accompagnez votre dessert d'une boisson chaude pour 12 euros tout compris

FORMULE CHRONO 20,5@

Une entrée au choix ou Un plat de notre carte, suivi de notre Buffet de Desserts à volonté

FORMULE DUCALE **25**€

Une entrée au choix, suivi d'Un plat de notre carte, pour finir notre Buffet de Desserts à volonté

Toutes nos viandes sont originaires de France, d'Irlande, des Pays-Bas, d'Allemagne, d'Australie ou des Etats-Unis Prix TTC. Service compris

Notre établissement se met à votre disposition pour toute demande de privatisation, groupe ou événement d'entreprise