



Les entrées

- Œuf poché, duxelles de champignons, croustille de tarama, œuf de capelan wasabi* **15 €**
- Velouté de châtaignes au pain d'épice, émulsion noisette, magret fumé* **16 €**
- Foie gras de canard au chorizo Ibérique, chutney de piquillos **18 €**
- Salade d'hiver, roquefort, poire caramélisée et cerneaux de noix* **14 €**
- Entrée du jour* **15 €**

Les plats

- Dos de cabillaud, purée de patates douces, coulis de brocolis et sésame noir* **26 €**
- Filet de bar à la plancha, riz vénéré, mousseline de choux, beurre de nage safrané* **32 €**
- Suprême de volaille fermière Label Rouge aux girolles, mousseline de panais* **28 €**
- Entrecôte grillée de 280gr, sauce béarnaise, frites steak house, mesclun **38 €**
- Tagliatelles fraîches, poêlée de légumes de saison et girolles, bouillon aux herbes* **24 €**
- Tartare de bœuf, pommes frites, mesclun* **28 €**
- « Leader burger », pommes grenailles, mesclun* (Viande hachée VBF, cheddar, oignons, salade, tomate) **28 €**
- Plat du jour* **28 €**

Le fromage

- Tiercé de fromages affinés, mesclun **12 €**

Les desserts

- Assortiment de glace ou/et sorbet* **10 €**
- Ananas rôti, sablé, crémeux yuzu, marmelade poire-agrumes* **13 €**
- Tartelette citron meringuée, une création de la Maison **LENÔTRE** PARIS* **13 €**
- Crèmeux de chocolat Guanaja, fruits secs, gaufre sucre glace* **13 €**
- Pomme au four, caramel laitier au cidre, tuile à l'orange* **11 €**
- Crème brûlée à la vanille Bourbon* **12 €**

***MENU : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€** (hors boissons)



LA CARTE

Le Panoramique

Formule Crack - 34 €

Les plats

Fish and Chips sauce tartare, coleslaw et frites steak house

OU

Gnocchi au gorgonzola et jambon de Parme

Les desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

OU

Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux

Menu Enfant (-12 ans) - 18 €

Les plats

Fish and chips, coleslaw

OU

Steak Haché frites

Les desserts

Glaces/Sorbets

OU

Pomme au Four

***MENU : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€** (hors boissons)