

POUR COMMENCER

Escargots de Bourgogne, Beurre persillé (<i>sixaine ou douzaine</i>)	15-26
Toasts à la « Rothschild », langoustines, chair de crabe	21
Pâté en croûte <i>Maison Verot</i>	22

CAVIAR SUR GLACE

Baeri, blinis maison, crème d'Isigny

Maison Kasnodar

30g 115

50g 180

100g 330

ENTRÉES

Tarte Tatin d'échalottes caramélisées, crème fraîche	16
Carpaccio de langoustines, bisque, zeste de citron	21
Tartare de bœuf, émulsion de moelle, pommes paille	19
Œufs mayonnaise, œufs de truites, caviar	14

PLATS

Château Filet, sauce poivre et bourbon, frites maison	39
Moules flambées au vin blanc, céleri, frites maison	26
Poisson du jour selon arrivage	34
Suprême de volaille, jus de cuisson, purée, poêlée de champignons	29
Chou farci aux champignons, bouillon minute	27
Alfred's Burger – <i>Uniquement le mercredi soir</i>	29

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 9

Frites maison au paprika

Purée de pomme de terre au beurre

Poêlée de champignons de saison (+3€)

Sucrine, vinaigrette

À PARTAGER

Poulet rôti du Gers, pommes grenailles (2 pers)	65
<i>Du vendredi au dimanche soir</i>	

Côte de bœuf à la braise, frites maison, salade verte (2-3 pers)	130
<i>Uniquement le soir (25-30mn)</i>	

Truite en croûte de sel, sauce au beurre blanc, œufs de truites (3 pers)	105
<i>Du vendredi au dimanche soir (20mn)</i>	

FROMAGES DU JOUR

Assiette de fromages selon arrivage (<i>4 fromages</i>)	15
---	----

DESSERTS

Tarte Tatin, glace vanille de Madagascar	13
Chou à la crème vanillée, sauce chocolat minute	13
Poire pochée au vin blanc	11
Pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille (<i>à partager</i>)	21

FORMULE *uniquement le midi*

Entrée - Plat ou Plat – Dessert	29
---------------------------------	----

selon les suggestions du chef

Entrée – Plat – Dessert	35
-------------------------	----

selon les suggestions du chef

