

♥ ♣ FAITES VOS JEUX ! ♦ ♠

PAIRE DE DAMES

Plat & Dessert

4.200F

PAIRE DE ROIS

Entrée & Plat

5.100F

BRELAN D'AS

Entrée, Plat & Dessert

5.900F



MARINÉ DE THON JAUNE AU SEL ET AUX ÉPICES,
TAGLIATELLES DE LÉGUMES CROQUANTS AU VINAIGRE DE MIEL

CREVETTES EN TEMPURA ET AUX AMANDES, SAUCE AIGRE DOUCE AU NIAOULI

PRESSÉ DE FOIE GRAS ET DE VOLAILLE À L'ARMAGNAC

ŒUF COCOTTE AUX ASPERGES ET FOIE GRAS POÊLÉ, ÉMULSION À LA CRÈME DE BREBIS



POÊLÉE DE RIS DE VEAU FORESTIÈRE, GNOCCHIS AU LARD

FILETS MIGNONS D'AGNEAU JUS À L'AIL CONFIT ET AU BASILIC,
PURÉE DE CÈLERI ET TOMATE RÔTIE

FILET DE CERF RÔTI, SAUCE AUX FRUITS ROUGES ET LÉGUMES DU PAYS

MAGRET DE CANARD ET RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, SAUCE AU FOIE GRAS

LE CARRÉ D'AS

♥ ♣ ♦ ♠



PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, WOK DE LÉGUMES, BEURRE NOISETTE AUX HERBES

PANNEQUET DE LA MER GRATINÉ,
RÉDUCTION AU COULIS DE CREVETTES PESTO-BASILIC



PROFITEROLES AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE

SABAYON GRATINÉ AUX FRUITS

L'ABSOLU (BISCUIT AUX AMANDES, MOUSSE AU CHOCOLAT-CARAMEL SALÉ,
CRÈME À LA VANILLE)

SAVARIN AUX ARÔMES DE VANILLE ET FRUITS CARAMÉLISÉS

CAFÉ-THÉ GOURMAND



HORS FORMULES

LES HUÎTRES DE DUMBÉA	Par 6	3.100F	Par 12	6.200F
POÊLÉE DE ST JACQUES ET FOIE GRAS, RÉDUCTION BALSAMIQUE				3.500F
FOIE GRAS EN TERRINE OU POÊLÉ				2.900F
FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI				4.100F
LES SUGGESTIONS DU CARRÉ D'AS				NOUS CONSULTER
FILET DE BŒUF, POMMES FRITES, SAUCE AU CHOIX				3.200F
TULIPE DE SORBETS				1.400F

Supplément
Garniture

AU CHOIX : POMMES FRITES / GNOCCHIS AU LARD / RISOTTO AUX LÉGUMES
GRATIN DE POMMES DE TERRE / SALADE / RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / RIZ

500F

LE CARRÉ D'AS

