



• TRADITION •

6 pièces . 15  
12 pièces . 30

• BRIE & NOIX •

6 pièces . 15  
12 pièces . 30

• TRUFFE •

6 pièces . 21  
12 pièces . 42

• DÉGUSTATION •

Nos cinq recettes réunies  
sur un plateau à partager

Sélection de 36 pièces . 95

• NOS GROS ESCARGOTS •

6 pièces . 30  
12 pièces . 60

• FOIE GRAS •

6 pièces . 21  
12 pièces . 42

• PIMENT D'ESPELETTE •

6 pièces . 15  
12 pièces . 30

• ASSORTIMENT •

6 pièces . 21  
12 pièces . 42

• L'INSPIRATION DU MOMENT •

ENTRÉES

Pâté en croûte ..... 22  
*Recette au foie gras et à la pistache*

Cuisses de grenouilles ..... 18  
*Façon Escoffier*

Escalopes de foie gras poêlées ..... 26  
*Brioche toastée et chutney de saison*

Soupe à l'oignon ..... 16  
*Belle croûte feuilletée, dorée à souhait*

6 ou 12 Huîtres Étoile<sup>o3</sup> ..... 22-44  
*Chair ferme aux notes de noisette*

Le classique avocat-crevettes ..... 16  
*Recette assaisonnée d'une sauce cocktail*

Les asperges landaises ..... 22  
*Belles asperges de printemps, sauce Maltaise*

Foie gras de canard mi-cuit ..... 21  
*Recette culte au Porto*

L'oeuf bio à la parisienne ..... 12  
*Oeuf dur, mayonnaise et macédoine de légumes frais*

PLATS

Tartare de bœuf ..... 21  
*Recette revisitée au piment d'Espelette, frites maison*

Daurade Royale ..... 35  
*Servi en croûte de sel, légumes verts sautés*

Suprême de poulet jaune ..... 29  
*Sauce crémeuse aux morilles, purée montée au beurre*

Le beau T-bone de veau ..... 40  
*Servi avec des petits pois à la française et jus de cuisson*

Entrecôte juste grillée ..... 39  
*Sauce au poivre, frites maison*

Le bœuf Bourguignon ..... 28  
*Recette d'enfance par excellence, servi avec de la purée*

Cuisse de canard ..... 30  
*Confite par nos soins, pommes Sarladaises*

Escalope de saumon ..... 28  
*Crème à l'oseille et riz pilaf*

Recette végétarienne ..... 22  
*Salade ensoleillée aux asperges, macédoine et tomates*

Filet de bœuf façon Rossini ..... 46  
*L'incontournable de la maison !*

Les ris de veau sautoir ..... 59  
*Asperges blanches et pommes fondantes*

Belle Côte de bœuf pour deux ..... 84  
*Sauce au poivre, gratin Dauphinois & salade*

La tourte de canard ..... 44  
*Recette culte de L'Escargot Montorgueil*

Filet de bar en croûte d'herbes ..... 38  
*Juste snackées, fondue de poireaux et sabayon au Champagne*

Sole Meunière ..... 59  
*Belle pièce préparée minute, purée montée au beurre*

DESSERTS

La Profiterole ..... 15  
*Le plus gourmand des desserts*

Crêpe Suzette ..... 18  
*Flambée minute*

Café Gourmand ..... 12  
*Nos meilleurs desserts en version mini*

Crème brûlée ..... 13  
*Recette classique à la vanille Bourbon*

Tarte aux fruits rouges ..... 15  
*Recette fraîcheur par excellence*

Le soufflé de L'Escargot Montorgueil ..... 15  
*L'incontournable, flambé au Grand Marnier*

Assiette de fraises et de framboises ..... 15  
*Ganache à la pistache et pistaches caramélisées*

Assortiment de glaces et sorbets ..... 9  
*2 boules au choix selon les parfums du moment*



MAISON DE QUALITÉ, TITRÉE MAÎTRE RESTAURATEUR

