

Pour Commencer

Salade Caesar Théodore 14.00

Cœur de Romaine, Blancs de Volaille, Copeaux de Parmesan Reggiano, Sauce Caesar et Croûtons

Sardinettes Bellota® Petites Sardines de la Région de Galice 16.00

Pain de Campagne Grillé, Salade de Marché, Citron et Beurre d'Isigny

Saumon Fumé Artisanal Maison Barthouil 19.00

Saumon Label Rouge, Fumé Artisanalement au Bois de Hêtre
Toast et Crème au Raifort Citronnée

Pour les Amateurs en Accompagnement, Caviar Calvisius Tradition Royal 30gr 52.00

Jambon Cru Serrano 24 mois d'Affinage 16.00

Tranché Finement, Beurre d'Isigny et Condiments

Pâté en Croûte au Foie Gras, Spécialité du Théodore 17.00

Salade du Marché et Condiments

Foie Gras Frais de Canard Maison, Cuit en Terrine 19.00

Chutney d'Automne, Pain de Campagne Grillé

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 13.00

7 Pièces, Servis en Petits Pots

Escalopes de Foie Gras Chaud Poêlées, Sauce Passion 20.00

Jeunes Pousses d'Épinards

En Direct de l'Italie

Linguine à l'Italienne 12.00

Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano

Risotto aux Champignons du Marché 22.00

Riz Carnaroli et Parmesan Reggiano

POUR NOS JEUNES CONVIVES

(Jusqu'à 10 ans)

Menu Théodore 13.00

Les Poissons d'Arrivage en Direct des Ports

Escalope de Saumon à l'Oseille 24.00

Jeunes Pousses d'Épinards, Pommes Vapeur

Tataki de Thon Albacore aux Parfums d'Asie 28.50

Riz aux Légumes et Sauce Thaï

Dos de Cabillaud Rôti 26.00

Compotée de Pommes de Terre aux Fines Herbes, Huile d'Olive Vierge

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Briec 28.50

Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, Fondue d'Endives et Beurre d'Agrumes

Sélection des Plus Belles Viandes Françaises

Cœur de Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Vigneronne 32.00

Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais

Côtelettes Premières d'Agneau* Poêlées à la Fleur de Thym 28.00

Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais

Volaille de Bresse à la Crème et aux Champignons 29.00

AOC « Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse »

Riz Pilaf

Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise 27.00

Déglacé au Vinaigre de Framboise

Pommes Purée Maison et Haricots Verts Frais

Côte de Veau* Rôtie en Cocotte 28.00

Pommes Lyonnaises

Fricassée de Rognon de Veau* à la Moutarde de Meaux 24.00

Pommes Purée Maison

Tartare de Bœuf* Charolais 19.00

« Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour

Pommes Frites Maison et Salade du Marché