

MENU

Hors boisson à 53,50€

Le foie gras « maison »

ou

Poêlée de St Jacques à la lavande, croquants au poivre

ou

Salade de jambon fumé, tomates confites et parmesan

Bar au chorizo

ou

Pintade à la rhubarbe aux écrevisses, crème d'estragon

ou

Pavé de bœuf, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)

Assiette de desserts

ou

Irish coffee

ou

Dessert du moment

Le menu n'est pas modifiable

Les entrées

Cassolette en croûte de scampis à la diable	20€
Poêlée de St jacques, crème de lavande, croquants au poivre	22€
Le foie gras « maison »	22€
Saumon fumé tiédi au pesto, roquette et oignons rouges	20€
Salade de jambon fumé, tomates confites et parmesan	18€
Feuilleté d'escargots à l'ail, lardons et champignons	20€
Foie de canard poêlé « pomme-cannelle »	22€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	22€
Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail doux	20€
Salade de chèvre chaud, magret fumé parfumé à la noisette	18€

*Toute entrée prise en quantité plat sera majorée de 5 €

Les plats

Pavé de saumon « terre-mer »	28€
Cabillaud à la dijonnaise	28€
Sole meunière	30€
Bar au chorizo	30€
Suprême de pintade aux écrevisses, crème d'estragon	28€
Burger 33, crème truffée et foie gras maison	28€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	30€
Côtes d'agneau aux herbes de Provence et petits confits	28€
Délice de volaille « pomme-pain d'épices »	27€
Pavé de bœuf « Rossini » (foie gras terrine)	31€
Pavé de bœuf (poivre, champignons ou roquefort)	28€
Entrecôte « Rossini » (foie gras terrine)	33€
Entrecôte, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)	30€
Plat enfant : pavé ou poulet frites	12€
Mayonnaise ou ketchup	1,50€
Poêlée de légumes ou salade	5€

*Les plats sont accompagnés de frites, croquettes, gratin dauphinois ou pommes de terre vapeur