

MENU

Hors boisson à 53,50€

Le foie gras « maison »

ou

Fricassée d'escargots aux champignons, crème d'ail et croûtons

ou

Pomme de terre farcie de crevettes grises et poireaux

Filet d'agneau, légumes du sud, sauce au thym

ou

Bar aux olives

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€
Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail doux	20€
Poêlée de St jacques au chorizo	22€
Le foie gras « maison »	22€
Pomme de terre farcie de crevettes grises et poireaux	22€
Saumon fumé au guacamole, roquette et tomates confites	20€
Salade de foie gras, magret fumé et pignons de pin	22€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	22€
Bagel de jambon fumé, pesto et parmesan	20€
Fricassée d'escargots aux champignons, crème d'ail et croûtons	20€

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

Les plats

Saumon en écailles de courgette, crème de lavande	28€
Filets de sole et crevettes grises, jus bisqué	28,50€
Bar aux olives	28€
Sole meunière	30€
Pavé de thon au fenouil, crème anisée	28€
Filet d'agneau, légumes du sud, sauce au thym	30€
Cuissots de lapin aux pruneaux	28,50€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	30€
Pintade « pomme-rhubarbe », sauce aux petits raisins	28,50€
Filet mignon, carottes au beurre, crème de foie gras	28€
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	15€
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