

# 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