

MENU

Hors boisson à 53,50€

Le foie gras « maison »

ou

Poêlée de langoustines au basilic

ou

Marmiton de grenouilles (désossées) et escargots à l'ail

Pavé de saumon à la lavande

ou

Magret de canard « mangue-pomme » et amandes grillées

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

Chèvre chaud au corin de pruneaux et jambon fumé	20€
Salade de truite fumé, saumon fumé et guacamole	22€
Le foie gras « maison »	22€
Poêlée de langoustines au basilic	22€
Marmiton de grenouilles (désossées) et escargots à l'ail	20€
Saint Jacques au réglisse	22€
Salade de filet de lapin à la truffe	20€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	22€
Cassolette en croute de scampis	20€

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

UNE SEUL ADDITION SERA REMISE PAR TABLE

Les plats

Éventail de poisson façon blanquette	28€
Pavé de saumon à la lavande	28€
Bar aux petites tomates et herbes de Provence	28€
Sole meunière	32€
Poêlée de volaille aux germes de soja et sésame	28€
Filets de sole au pesto et saumon fumé	28€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	30€
Filet d'agneau aux trois oignons	30€
Burger maison, foie gras, crème truffée	28€
Magret de canard « mangue-pomme » et amandes grillées	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

UNE SEUL ADDITION SERA REMISE PAR TABLE