

# 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**