

MENU

Hors boisson à 53,50€

Le foie gras « maison »

ou

Salade de scampis à l'ail, croûtons et tomates confites

ou

Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail doux

Bar en tapenade d'olives, légumes du sud

ou

Pintade à la rhubarbe, pomme et petits raisins

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

<i>Cassolette en croûte de scampis à la diable</i>	20€
<i>Poêlée de St jacques au chorizo</i>	20€
<i>Le foie gras « maison »</i>	22€
<i>Millefeuille de crevettes au curry doux et tomate</i>	20€
<i>Salade de scampis à l'ail, croûtons et tomates confites</i>	20€
<i>Toast de saumon fumé extra et guacamole</i>	20€
<i>Tagliatelles, magret fumé et lardons à la truffe et parmesan</i>	20€
<i>Ris de veau, ou moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé</i>	20€
<i>Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail doux</i>	20€
<i>Tartelette de légumes, crème aux herbes</i>	18€

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

Les plats

<i>Saumon en écailles de courgette, coulis de poivrons doux</i>	27€
<i>Bar en tapenade d'olives, légumes du sud</i>	28€
<i>Sole meunière</i>	30€
<i>Filet de sole et crevettes grises au pesto doux</i>	30€
<i>Pintade à la rhubarbe, pomme et petits raisins</i>	28€
<i>Magret de canard à la mangue, crème d'amandes grillées</i>	28€
<i>Ris de veau, ou moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé</i>	30€
<i>Côtes d'agneau et taboulé, sauce citron vert</i>	28€
<i>Délice de volaille « pomme-pain d'épices »</i>	27€
<i>Pavé de bœuf « Rossini » (foie gras terrine)</i>	31€
<i>Pavé de bœuf (poivre, champignons ou roquefort)</i>	28€
<i>Entrecôte « Rossini » (foie gras terrine)</i>	33€
<i>Entrecôte, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)</i>	30€
<i>Mayonnaise ou ketchup</i>	1,50€
<i>Poêlée de légumes ou salade</i>	5€

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