

Les entrées

Le foie gras « maison »	20€
Cassolette de scampis à la diable	17,50€
Saint Jacques, poêlée de champignons des bois, chapelure de spéculoos	18€
Pomme de terre farcie de saumon fumé et petits légumes	17€
Crème de potiron, magret fumé, toast truffé	17€
Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail doux	17€
Blanquette de moules et pétoncles à l'anis	17€
Feuilleté de volaille à la cacahuète	17€
Ris de veau à la moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	20€

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

Les plats

Filets de sole et saumon fumé au curry doux	26€
Pavé de bar, compotée d'oignons, crème aux lardons	26€
Sole meunière	29€
Saumon à la noisette	26€
Suprême de pintade, poêlée de champignons des bois, amandes grillées	26€
Ris de veau à la moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	28€
Burger 33, crème truffée	26€
Côtes d'agneau à l'ail doux et chorizo	28€
Délice de volaille « pomme-pain d'épices »	25€
Pavé de bœuf « Rossini » (foie gras terrine)	28,50€
Pavé de bœuf, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)	26€
Entrecôte « Rossini » (foie gras terrine)	29,50€
Entrecôte, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)	27€
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.

MENU

Hors boisson à 49€

Crème de potiron, magret fumé, toast truffé

ou

Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail doux

ou

Feuilleté de volaille à la cacahuète

Pavé de bar, compotée d'oignons, crème aux lardons

ou

Suprême de pintade, poêlée de champignons des bois, 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