

Les entrées

Le foie gras « maison »	18,50€
Cassiolette de scampis à la diable	17,50€
Salade de PDT truffée, saumon fumé et pignons de pin	17€
Toast croquant au guacamole, tomates confites et crevettes grises	17€
Ris de veau à la moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	20€
Salade de St Jacques, croûtons et chorizo	18€
Marmiton de grenouilles désossées à l'ail doux	17€
Feuilleté d'escargots aux lardons et estragon	17€
Chèvre rôti, jambon fumé, glace au caramel beurre salé	17€

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

Les plats

Blanquette de filets de sole et crevettes	24€
Pavé de saumon « tomate- basilic »	24€
Sole meunière	27€
Cabillaud, fine ratatouille, jus bisqué	24€
Magret de canard à la cannelle, compotée de pommes et poires	23€
Boulangère d'agneau au basilic	24€
Ris de veau à la moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	26€
Burger 33, crème truffée	24€
Délice de volaille « pomme-pain d'épices »	22€
Pavé de bœuf « Rossini » (foie gras terrine)	27,50€
Pavé de bœuf, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)	24€
Entrecôte « Rossini » (foie gras terrine)	29,50€
Entrecôte, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)	26€
Mayonnaise ou ketchup	1€
Poêlée de légumes ou salade	5€

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

MENU

Hors boisson à 46€

Avec boissons 59,50€ (apéritif au choix max 7€, $\frac{1}{2}$ bout de vin et
café)

Le foie gras « maison »

ou

Toast croquant au guacamole, tomates confites et
crevettes grises

ou

Feuilleté d'escargots aux lardons et estragon

Cabillaud, fine ratatouille, jus bisqué

ou

Boulangère d'agneau au basilic

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