

MENU

Hors d'œuvre

Foie Gras mi-cuit	25.00€/250grs - 50.00€/500grs
Magret de canard fumé	15.00€/400grs
Saumon fumé au poivre et citron vert	45.00€/kg

Entrées

Assiette Terre/Mer (opéra de foie gras et ballotine de saumon fumé)	9.50€
Cassolette du pêcheur (rouget, saumon, St jacques)	6.90€
St Jacques / Risotto d'épeautre / Beurre blanc	12.00€
Médailon de sole, Beurre aux agrumes	8.20€
Salade de homard / Agrumes / Jambon ibérique	15.00€
Ris de veau / Morilles	9.90€

Plats

Souris d'agneau confite aux épices de Noël	17.90€
Suprême de pintade / Morilles	17.10€
Effeillé de veau / Champignons, Tomate confite / Basilic	22.50€
Filet mignon de porc en croûte de noisette	15.50€
Cabillaud / Langoustines / Citron vert	18.90€
Filet de bœuf façon Wellington	24.90€

Garnitures (2 au choix)

Râpé de pommes de terre	Gaufre de pommes de terre
Tatin d'endives	Gratin de courges
Poêlée de légumes d'hiver	Riz sauvage
Ballotine de carottes	Purée de patate douce au miel