

MENU

Hors boisson à 55€

Le foie gras « maison »

ou

Ris de veau à la moutarde

ou

Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail

Saumon au poivre, fondue de poireaux

ou

Poulet jaune, garniture grand-mère, crème truffée

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

Cassolette de scampis en croûte	20€
Le foie gras « maison »	22€
Tartelette de légumes et jambon fumé, crème truffée	20€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	22€
Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail	20€
Toasts de saumon fumé et tapenade d'olives	20€
Feuilleté d'escargots aux champignons et lardons	20€
Taboulé de langoustines au citron vert	22€

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

UNE SEULE ADDITION SERA REMISE PAR TABLE

Les plats

Petite pêche de poissons « tomate-basilic »	28€
Mijoté de bar aux 2 céleris et chorizo	28€
Saumon au poivre, fondue de poireaux	28€
Sole meunière	32€
Poulet jaune, garniture grand-mère, crème truffée	28€
Suprême de pintade, confiture d'oignons, sauce aux petits raisins	28€
Filet d'agneau, petites carottes et ail confit, sauce romarin	30€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	30€
Filet mignon, poêlée de légumes verts, sauce à l'estragon	28€
Pavé de bœuf « Rossini » (foie gras terrine)	31€
Pavé de bœuf (poivre, champignons ou roquefort)	28€
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 SEULE ADDITION SERA REMISE PAR TABLE