

Les Entrées

Croustillant de Homard Beurre Blanc 21.00 €

Foie Gras Poêlé aux Pommes 23.50 €

Cassolette d'Escargots Beurre à l'Ail 18.50 €

*Foie Gras de Canard au Pain d'Epices, Chutney aux Pommes
23.50 €*

Fraîcheur de Homard au Pamplemousse 26.50 €

Les Poissons

Joues de Lottes à la Provençale 26.00 €

Filet de Turbot au Basilic 26 00 €

Choucroute de la Mer aux Perles Roses 23.00 €

Paupiettes de Soles et Saint Jacques aux Girolles 27.00 €

Salade de Cuisses de Grenouilles 29.00 €

Les Viandes

Filet de Bœuf Glacé au Rocquefort 29.00 €

Marmite de Ris de Veau aux Morilles 27.50 €

Côtelettes d'Agneau poivre vert petits légumes 23.00 €

Filet de Cailles au Homard 29.50 €

Rognons de Veau Confiture d'oignons 21.00 €

Plateau de Fromages 9.00 €

Les Desserts

Baba au rhum Fruits Rouges 9.50 €

** Tarte Fine aux Pommes en Chaud et Froid 11.50 €*

Crêpe Soufflée Aux Framboises 11.50 €

**Croustillant de Poire au Sabayon de Muscat 12.50 €*

Profiteroles Chocolat Chaud 9.50 €

** A commander en début de repas*

Fermé le Dimanche Soir, Lundi et mardi toute la journée

Prix Nets