

Menu à 19€ :

*Terrine de Foie de Volaille*

*ou*

*Velouté de Patate Douce & Châtaignes*

*\*\*\**

*Tranche de Saumon poêlée au Sésame,  
pommes écrasées*

*ou*

*Brochette de Volaille marinée au miel,*

*Frites*

*\*\*\**

*Ile Flottante*

*ou*

*Mousse au Chocolat*

Menu à 28€ :

*Fricassée de Ris de Veau aux Girolles*

*ou*

*Saumon Mariné à la Scandinave*

*\*\*\**

*Marmite de la Mer,*

*Petits Légumes*

*ou*

*Carré de Veau Fermier Mariné,*

*Gratin Dauphinois*

*\*\*\**

*Baba au Rhum*

*ou*

*Poire pochée au Chocolat & Amandes*

Menu à 23€ :

*Oeufs cocotte aux Champignons des*

*Bois*

*ou*

*Ficelle Picarde*

*\*\*\**

*Aile de Raie au beurre de Câpres,*

*Petits Légumes*

*ou*

*Filet Mignon farci Chorizo & Figes,*

*Frites*

*\*\*\**

*Marquise au Chocolat*

*ou*

*Tarte fine à la Pomme*

Menu à 33€ :

*Feuilleté de Crabe, sauce safranée*

*ou*

*Notre Foie-Gras mi-cuit ,*

*confit d'oignons rouges*

*\*\*\**

*Filet de Boeuf sur Toast grillé,  
escalope de Foie-Gras & sauce porto*

*ou*

*Délicat Risotto aux coques & Saint-  
Jacques au beurre d'orange*

*\*\*\**

*Assiette de Fromages Affinés (sup 2€)*

*\*\*\**

*Dessert au choix à la Carte*

