

# Nos Suggestions

## ENTRÉES

<i>La terrine de canard mulard et ris de veau braisé aux fruits rouges.</i>	17,00€
<i>Le carpaccio de veau, légumes grillés, crème à la moutarde à l'ancienne et croquant de parmesan.</i>	16,00€
<i>L'os à moelle gratiné et ses toasts.</i>	14,00€
<i>Le sashimi de thon rouge et St-Jacques, infusion au gingembre et sauce Gravlax.</i>	18,00€

## PLATS

<i>Le filet de porcelet gratiné au chèvre, sauce au thym frais et frites de patate douce.</i>	23,00€
<i>Les médaillons de lapereau braisé aux pruneaux et noisettes torréfiées au porto, galettes de PDT.</i>	22,00€
<i>La roulade de rouget farcie au saumon, crevettes grises et écrevisses, tagliatelles et bisque de homards.</i>	24,00€
<i>L'onglet de boeuf sauce bordelaise et son os à moelle gratiné, frites.</i>	23,00€
<i>Le camembert au four, charcuteries et PDT.</i>	21,00€

## DESSERTS

<i>L'ardoise de fromages et ses garnitures.</i>	9,00€
<i>Le pain perdu, glace caramel beurre salé et chocolat chaud.</i>	9,00€
<i>Le moelleux au chocolat et son coeur de Raffaello et sa boule de glace vanille</i>	9,00€



BON APPÉTIT !