

# Nos Suggestions

## ENTRÉES

Les St- Jacques et scampis poêlés sur une tombée de poireaux safranés en coquille gratinée.	18,00€
L'os à moelle gratiné et ses toasts.	14,00€
Les ravioles de faisan aux champignons des bois sur une tombée de chicons, sauce aux morilles.	17,00€
La fine tartelette aux pommes et son foie gras poêlé, jus parfumé à la truffe.	18,00€
La terrine de chevreuil au foie gras, confit d'oignons aux fruits rouges.	16,00€

## PLATS

Le filet de pintadeau farci au foie gras, sauce échalotes et son risotto aux champignons des bois.	24,00€
Le jarret d'agneau au romarin et tomates séchées et son gratin dauphinois.	29,00€
La choucroute 5 viandes et son écrasé de PDT	22,00€
La roulade de sandre farcie au saumon et écrevisse, coulis de homard, écrasé de PDT aux brocolis.	25,00€
L'entrecôte de veau , crème au parmesan et tagliatelles.	26,00€
Le camembert au four, charcuteries et pdt en chemise.	19,50€

## DESSERTS

La banane grillée, glace vanille et chocolat chaud.	9,00€
Le pain perdu, glace caramel beurre salé et chocolat chaud.	9,00€



BON APPÉTIT !