

Nos Suggestions

ENTRÉES

<i>Le gâteau de saumon fumé farci à la mousse de truite fumée, crème aux herbes et grisinis.</i>	18,00€
<i>L'os à moelle gratiné et ses toasts.</i>	14,00€
<i>Les asperges à la flamande</i>	17,50€
<i>Les ravioles de homards aux petits légumes, tombée de poireaux au safran et sa crème d'asperges.</i>	19,00€
<i>La salade de magret de canard fumé et son croquant de ris de veau et oignons confits.</i>	19,50€

PLATS

<i>Le magret de canard aux fruits rouges, jardinière de légumes, croquettes de PDT.</i>	25,00€
<i>La roulade de rouget farcie au saumon et ST Jacques sur une poêlée d'asperges.</i>	23,00€
<i>Les rognons de veau à la moutarde, chicon braisé, galettes de PDT.</i>	21,00€
<i>Le carré d'agneau rôti à l'ail et thym frais, jus parfumé à la truffe et galettes de PDT.</i>	28,00€
<i>L'entrecôte de veau à la crème de parmesan et ses tagliatelles.</i>	26,00€

DESSERTS

<i>La gourmandise au chocolat noir et blanc</i>	10,00€
<i>Le pain perdu, glace caramel beurre salé et chocolat chaud.</i>	9,00€



BON APPÉTIT !