

Nos salades

	Entrée	Plat
❖ <i>Salade printanière (melon, radis, tomates, pointes d'asperges verte...) et son œuf poché</i>	12€	16€
❖ <i>Salade Romaine Caesar</i>	12€	16€
❖ <i>Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras, jambon de pays, haddock et saumon fumé...)</i>	16€	27€
❖ <i>Crottins de chèvre chauds, rôtis au miel de la Vallée et sa salade</i>	15€	19€
❖ <i>Salade gourmande aux deux foies gras de canard, chaud et froid au vinaigre de balsamique (15 min de préparation)</i>	17€	27€

Nos entrées froides

❖ <i>Carpaccio de Bœuf x1, pistou roquette et copeaux de parmesan</i>	8.50€
❖ <i>Panacotta d'asperges vertes et sa croustille de jambon de pays</i>	8.50€
❖ <i>Piquillos farcis à la ricotta aux herbes fines, roquette</i>	10.50€
❖ <i>Tartare de filet de bar mariné au Yuzu</i>	15.50€
❖ <i>Carpaccio de légumes provençaux rôtis à l'huile d'olive marinée aux feuilles de câpres et mozzarella Di Buffala</i>	14,50€
❖ <i>Assiette de saumon d'Ecosse fumé maison et ses blinis</i>	14.50€
❖ <i>Lobe de foie gras de canard mi cuit au piment d'Espelette et ses toasts</i>	14.50€

Nos entrées chaudes (~15min de préparation)

❖ <i>Cassolette de champignons des bois gratinés au Maroilles</i>	14.50€
❖ <i>Petite cocotte d'escargots gros gris fermiers aux champignons des bois (ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe)</i>	14.50€
❖ <i>Os à moelle gouttière, gratiné à la Fleur de Sel</i>	1 os : 10,50€ 2 os : 17,50€

Nos Poissons



Tout changement de garniture sera facturé 4€

- ❖ Pavé de saumon d'Écosse rôti à l'huile d'olive, pistou et caponate 19.50€
- ❖ Dos de cabillaud sur fondue de poireaux et fenouil façon bourride, rouille et croutons 26.50€
- ❖ Belle sole grillée au beurre d'anchois et ses légumes *Selon Arrivage* 27.00€
- ❖ Filet de Bar braisé petits légumes du marché, beurre blanc safrané 27.50€

Nos viandes



Tout changement de garniture sera facturé 4€

- ❖ Rognon de veau grillé au chorizo, poêlée de légumes du moment 17.00€
- ❖ Escalope de foie gras de canard chaud, pain d'épices et ses fruits 27.50€
- ❖ Cœur de rumsteck poêlé au poivre et son gratin dauphinois 19.50€
- ❖ Contre filet de Bœuf ~400g, BMH et ses frites fraîches 29.50€
- ❖ Magret de canard rôti à la mode de Provence 19.50€
- ❖ Poêlée de ris de veau sauce morilles, légumes du moment 27.50€
- ❖ Tartare de Bœuf Charolais frites et salade *Selon Arrivage* 15.50€
- ❖ Carpaccio de bœuf « double », copeaux de parmesan, roquette frites et salade 16.50€
- ❖ Noisettes d'agneau grillées, jus au romarin et sa compotine de légumes 24,50€

Notre assiette végétarienne

- ❖ Farandole de légumes de saison, salade, gratin ou frites 17.50€

Nos fromages

- ❖ *Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 7.50€

Nos desserts

- ❖ *Saint Honoré aux fruits frais, crème fouettée au miel de la Vallée* 8.50€
- ❖ *Baba au rhum et sa crème fouettée* 8.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat*
Un chou : 3.50€ deux choux : 7.00€ trois choux : 8.50€
- ❖ *Délice du moment et son coulis* 7.00€
- ❖ *Trio de crèmes brûlées maison* 7.00€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 7.00€
- ❖ *Moelleux au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 7.00€
- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises)* 9.50€
- ❖ *Fromage blanc campagnard et son coulis fruits rouges* 7.00€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

- ❖ *Sorbets et glaces traditionnels*
Une boule : 2.50€ deux boules : 5€ trois boules : 7.50€

Supplément chantilly maison 1,50€

Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, cerise, mangue, citron, cassis

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, menthe chocolat, pistache

- ❖ *Sorbets alcoolisés* (3 boules + digestif) 10.50€

Trou Normand ou Colonel ou Poire William

- ❖ *Desserts Glacés* (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat) 9.50€

Coupe glace cerises Amarena ou Café/Chocolat liégeois

