

<i>Nos salades</i>	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
❖ <i>Salade de mâche aux copeaux de parmesan et magret fumé</i>	8€	15€
❖ <i>Salade de mesclun Terre &amp; 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>	11€	17€
❖ <i>Salade gourmande aux deux foies gras de canard, chaud et froid au vinaigre de balsamique (15 min de préparation)</i>	16€	26€

### *Nos entrées froides*

❖ <i>Tartare de hareng fumé et pommes charlottes</i>		8.00€
❖ <i>Fine rémoulade aux deux poireaux et gambas rôties, vinaigrette de crustacés</i>		14.50€
❖ <i>Tartare de saumon et Noix de Saint Jacques au lait de coco, citron vert mangue et coriandre</i>		15.50€
❖ <i>Chiffonnade d'endives au haddock mariné, à la graine de moutarde à l'ancienne</i>		8.00€
❖ <i>Carpaccio de saumon d'Ecosse fumé maison et ses blinis</i>		13.50€
❖ <i>Lobe de foie gras de canard mi cuit maison et ses toasts</i>		12.50€

### *Nos entrées chaudes (~15min de préparation)*

❖ <i>Cassolette de lentilles vertes au vinaigre de Xérès et saucisse de Morteau (entrée tiède)</i>		7.50€
❖ <i>Cassolette de champignons des bois gratinés au Maroilles</i>		12.50€
❖ <i>Petite cocotte d'escargots gros gris fermiers aux champignons des bois (ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe)</i>		13.50€

## Nos Poissons



Tout changement de garniture sera facturé 4€

- ❖ *Tournedos de saumon rôti sauce Noilly Prat et sa bouquetière de légumes de saison* 18.50€
- ❖ *Dos de cabillaud braisé au coulis de langoustine sur fondue de poireaux* 23.50€
- ❖ *Belle sole meunière et ses pommes anglaises* \*Selon Arrivage\* 24.50€
- ❖ *Noix de Saint Jacques simplement rôties, crème de panais et potiron, beurre de betterave rouge* \*Selon Arrivage\* 26.50€

## Nos viandes



Tout changement de garniture sera facturé 4€

- ❖ *Cocotte de rognons de veau aux champignons, sauce Porto* 15.50€
- ❖ *Escalope de foie gras de canard chaud, pain d'épices et fruits de saison* 27.50€
- ❖ *Cœur de rumsteck poêlé au poivre mignonette et son gratin dauphinois* 18.50€
- ❖ *Contre filet Normand ~400g, BMH et ses frites fraîches* 26.50€
- ❖ *Magret de canard rôti, jus au foie gras et son écrasé de pommes de terre aux cèpes confits* 19.50€
- ❖ *Poêlée de ris de veau sauce morilles, légumes du moment* 26.50€
- ❖ *Pavé de biche poêlé sauce grand Veneur et ses légumes* \*Selon Arrivage\* 26.50€

## Notre assiette végétarienne

- ❖ *Farandole de légumes de saison, salade, gratin ou frites* 16.50€

## *Nos fromages*

- ❖ *Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 6.50€

## *Nos desserts*

- ❖ *Croquant de fruits à la crème mascarpone au miel de la Vallée* 8.50€
- ❖ *Baba au rhum et sa crème fouettée* 8.50€
- ❖ *Poire pochée Belle Hélène* 7.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat*  
Un chou : 4.50€      deux choux : 6.50€      trois choux : 8.50€
- ❖ *Délice du moment et son coulis* 6.50€
- ❖ *Trio de crèmes brûlées maison* 6.50€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 6.50€
- ❖ *Moelleux au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 6.50€
- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises* 9.50€
- ❖ *Fromage blanc campagnard et son coulis fruits rouges* 6.50€

## *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*

