

Menu 38 €

Entrées

Tagliatelles de poireaux en vinaigrette,
échalotes et son œuf mollet

ou

Papeton de saumon fumé maison, chèvre
frais, et sa salade

ou

Terrine/Rillettes du moment maison ou
Entrée de l'ardoise

Plats

Pavé de saumon d'Ecosse rôti, endives
sautées au lard fumé, beurre safrané ou

Cœur de rumsteak au poivre mignonette
et son gratin dauphinois ou

Cocotte de rognons de veau sauce
moutarde à l'ancienne et ses légumes
glacés ou

Poisson ou viande de l'ardoise

Desserts ou Fromages

Fromages (deux au choix) avec sa salade
panachée à l'huile de noix ou

Tarte du moment ou Crème brûlée ou

Dessert de l'ardoise

**Garniture en supplément
(gratin, frites ou légumes) 6€**

Menu 58 €

Entrées

Salade de mesclun Terre & Mer
(foie gras/saumon/haddock/jambon de pays)

ou

Tartare de saumon aux saveurs Asiatiques
et graines de sésame

ou

Petite cocotte d'escargots aux
champignons des bois, sauce morilles

Plats

Belle Sole meunière ~300gr, beurre
persillé et ses légumes du moment

ou

Noix de Saint Jacques simplement rôties,
mousseline de panais et
beurre blanc *selon arrivage*

ou

Filet de Bœuf Châteaubriand ~180g ,
sauce Périgourdine et ses frites maison ou

Sauté de Cerf à l'ancienne et ses légumes

ou *selon arrivage*

Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses
légumes

Desserts ou Fromages

Choix du dessert à la carte



Menu enfant 14.50€

Une boisson (un verre : jus
d'ananas, jus d'orange ou sirop),

Le poisson ou la viande du
moment, frites ou légumes
et
Deux boules de glace