

Menu 38 €

Entrées

Papeton de saumon fumé, crème mascarpone
aux herbes fines *ou*

Embeurrée de chou rouge au lard fumé et son
œuf poché, crème de balsamique *ou*

Entrée de l'ardoise

Plats

Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral,
purée de pois cassés et beurre safrané au pistil
local *ou*

Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son
gratin dauphinois *ou*

Filet de canette poêlé sauce aigre douce au
cassis poire pochée et purée de panais *ou*

Poisson *ou* viande de l'ardoise

Desserts ou Fromages

Fromages (3 au choix) avec sa salade panachée
à l'huile de noix *ou*

Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis *ou*

Tarte du moment *ou* Crème brûlée *ou*

Dessert de l'ardoise

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

Menu 56 €

Entrées

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

Tartare de saumon et Noix de Saint Jacques
aux parfums exotiques *ou*

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

Plats

Choucroute de la mer et son beurre blanc au
Pinot Gris (saumon, Saint Jacques, haddock et
poisson du jour) *ou*

Belle Sole meunière ~300gr, beurre aux câpres
et ses légumes du moment *ou*

Contre filet de bœuf ~400gr grillé, BMH et ses
frites fraîches *ou*

Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses
légumes *ou*

Sauté de cerf sauce grand Veneur et sa
garniture grand-mère* Selon Arrivage*

Desserts ou Fromages

Choix du dessert à la carte



Menu enfant 14.50€

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

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