

Les Entrées

Foie Gras de Canard Traité au Naturel, Chutney de Pruneaux et Pain de Campagne	14.00 €
Salade de Mâche et Endives aux Eclats de Noisettes et Escargots.....	12.00 €
Terrine de Queue et Joues de Bœuf à l'Estragon et Salade aux Fines Herbes.....	9.00 €
Soupe d'Oignon et Légumes, en Cloche de Feuilletage	6.00 €
Lasagne d'escargots et Pleurotes au Fumet d'Absinthe.....	13.00 €
Omelette à l'Epoisse et sa salade d'Endives.....	9.00 €
Sauté de St Jacques au Chou et Ruban de Carotte au Coriandre.....	17.00 €

Les Viandes

Caille Rôtie aux Raisins et Fruits	12.00 €
Magret de Canard aux Figues et son Jus	16.00 €
Filet de Bœuf Poêlé et ses Pâtes Fraîches aux Girolles	26.00 €
Daube de Joue de Bœuf Confitée à la Bourguignonne	12.00 €
Filet Mignon de Porc aux Cinq Poivres et Miel	13.00 €
Plat du jour	12.00 €
Assiette de légumes	8.00 €

Les Poissons

Pavé de Vivaneau au Beurre Demi-sel et Poivre Vert	14.00 €
Croustillant de saumon à la Crème de Girolles.....	13.00 €
Aile de Raie en Pot au Feu de Moules.....	12.00 €

Nous informons notre aimable clientèle qu'une attente est possible, notre chef travaillant essentiellement des produits frais.

Fromages

Plateau de Fromages Affinés.....	8.00€
Fromage Blanc	5.00 €

Les Desserts

Dessert du Jour	6.00 €
Pavé au Chocolat Intense, sauce Orange	8.00€
Gratin de Figs au ratafia et Glace Vanille.....	8.00€
Poire Pochée et Caramélisée, Parfumée aux Baies de Séchuan et Glace Caramel de Guérande	8.00 €
Symphonie de Fruits Frais Emincés	11.00 €
Entremet Joconde au nougat et Framboises.....	9.00 €

Nécessitant une préparation, tous nos desserts sont à commander en début de repas

Nous informons notre aimable clientèle qu'une attente est possible, notre chef travaillant essentiellement des produits frais.

Prix nets –16.11.2007