

Les Entrées

La terrine de gibiers maison et sa confiture d'oignons	9,00 ☐
Le blinis de saumon fumé par nos soins aux fines herbes	14,00 ☐
Le fois gras de canard maison aux figues	17,00 ☐
Le méli mélo de gambas et st Jacques en salade	29,00 ☐
Fricassée de st Jacques à la crème d'ail et persil	27,00 ☐
Le tartare de saumon cru et st Jacques à l'huile d'olive et vinaigre de xérès	21,00 ☐
Risotto aux champignons ☐uf de basse court mollet et jus à la truffe	27,00 ☐
Les huîtres fines de claires sauce échalotes : 6 huîtres	15,00 ☐
Les huîtres fines de claires sauce échalotes : 9 huîtres	21,00 ☐
Les huîtres fines de claires sauce échalotes : 12 huîtres	29,00 ☐

Les Plats

L'escalope de ris de veau à la crème de morilles	29,00 ☐
Le filet de cheval juste poêlé à l'ail et persil	24,00 ☐
Le filet de bœuf à la crème de maroilles	29,00 ☐
Le filet d'agneau du Quercy roulé à l'ail et persil jus réduit au thym	29,00 ☐
Le filet de turbot sauvage rôti à l'huile d'olive	29,00 ☐
L'escalope de saumon au beurre blanc	16,00 ☐
L'escalope de thon frais mi cuit (selon arrivage)	19,00 ☐
Le filet de bœuf sauce truffes et foie gras façon Rossini	35,00 ☐

Menu Enfant

Steak haché/jambon/filet de poissons/frites/légumes/1 boisson/1 glace	12,00 ☐
---	---------