



**Aujourd'hui, le Chef vous suggère :**

*Le Cappuccino d'Escargots, Purée de Chataignes et Espuma aux Morilles .. 15,50 €*

*Le Cappuccino de Pomme de Terre à la Truffe Noire du Périgord ..... 24 €*

*Les Six huitres Spéciales des Marennes d'Oléron Gillardeau N°3 ..... 21 €*

\*\*\*\*

*Le Pavé de Cabillaud « Skrei » de Norvège, Jus de Veau et Purée à la Truffe Noire ..... 28 €*

*La Fine Choucroute aux 3 Poissons au Riesling (Sandre, Saumon et Haddock Fumé).... 23 €*

\*\*\*\*

*Les Noisettes de Chevreuil de Nos Forêts rôties,  
Sauce à la Moutarde aux Fruits Rouges ..... 28 €*

*Les Filets Mignons de Veau rôti aux Morilles .... 30 €*

**MENU à 46 €**

*Le Tartare de Thon aux Piments doux d'Espelette*

*Ou*

*Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Petite Salade de Mâche à l'Huile de Truffes*

\*\*\*\*\*

*Le Médaillon de Lotte rôti au Fenouil*

*Ou*

*Les Saint-Jacques Rôties aux Endives, Beurre Blanc à l'Orange*

\*\*\*\*\*

*Le Suprême de Pintade Fermière de Challans rôti, Sauce au Vieux Porto*

*Ou*

*La Noisette de Jeune Sanglier de nos Forêts rôti à la Moutarde aux Fruits Rouges*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

**MENU à 38 €**

*Le Marbré de Foie Gras Frais de Canard Maison aux Quetsches*

*Ou*

*Le Tartare de Thon aux Piments doux d'Espelette*

*Ou*

*Le Cappuccino d'Escargots Frais, Purée de Chataîgnes et Espuma aux Morilles*

*Ou*

*La Fine Tourte de Chevreuil Maison et sa Petite Salade Mélangée*

*Ou*

*Le Cappuccino de Pomme de Terre à la Truffe Noire du Périgord (**Sup. 5 €**)*

*Ou*

*Les Escalopes de Foie Gras Poêlées à la Mandarine (**Sup. 5 €**)*

\*\*\*\*\*

*Le Magret de Canard Landais rôti aux Epices Douces*

*Ou*

*Le Suprême de Volaille Fermière rôti au Vin Jaune et Champignons*

*Ou*

*Le Dos de Cabillaud à la Vapeur, Sauce Dièppoise (Moules, Crevettes, Coques et St-Jacques )*

*Ou*

*La Fine Choucroute aux 3 Poissons au Riesling (Sandre, Saumon et Haddock Fumé)*

*Ou*

*Les Médallions de Lotte rôtis au Coulis de Poivrons doux (**Sup.5 €**)*

*Ou*

*La Gigue de Chevreuil de nos Forêts rôtie à la Moutarde aux Fruits Rouges*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.  
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,  
n'hésitez pas à vous renseigner ou à la demander à notre personnel.*

*Prix nets*