



Aujourd'hui, le Chef vous suggère :

Le Cocktail de Crevettes et Avocats, Sauce Aurore 14,50 €

Les Asperges Blanches des Malines, Sauce Hollandaise 18,00 €

La Raviole d'Escargots Frais au Basilic 18 €

*Le Pavé de Cabillaud « Skrei » de Norvège rôti, Purée de Pomme de Terre
à la Truffe Noire du Périgord 28 €*

*Les Médallions de Chevreuil de Nos Forêts rôties,
Sauce à la Moutarde aux Fruits Rouges 25 €*

Les Filets Mignons de Veau rôtis aux Morilles 26 €

MENU à 46 €

Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce

Ou

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

Le Filet de Dorade Royale Rôti, Crème de Basilic

Ou

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

Le Suprême de Volaille Fermière rôti au Vin Jaune et Morilles

Ou

Les Filets Mignons de Veau aux Cèpes

Dessert au Choix

MENU à 38 €

Le Foie Gras Frais de Canard Maison en Strate à la Betterave

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments doux d'Espelette

Ou

Les Ravioles de Foie Gras en Bouillon de Pot au Feu

Ou

*Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce (**Sup. 3 €**)*

Ou

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

Le Magret de Canard Rôti aux Epices Douces

Ou

Le Rôti de Jeune Sanglier de nos Forêts, Sauce Poivrade

Ou

Le Dos de Cabillaud « Skrei » rôti, Crème de Poivrons Doux

Ou

La Friture de Petits Filets de Perche du Saulnois, Beurre Blanc Citronné

Ou

*Le Carré d'Agneau rôti, Jus Léger au Romarin (**Sup. 5 €**)*

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