

**MENU à 21 €**

*La Salade Folle au Magret de Canard Fumé*

\*\*\*\*\*

*Le Sauté de Veau aux Olives, Pomme Purée*

\*\*\*\*\*

*La Charlotte au Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges*

**MENU à 28 €**

*La Terrine de Lapin Maison au Riesling*

*Ou*

*Le Velouté aux Moules de Bouchots à la Rochelaise*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Lieu Noir, Crème de Ciboulette*

*Ou*

*L'Emincé de Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Le Vacherin Glacé Vanille-Framboise, Coulis de Fruits Rouges*

*Ou*

*Les Mousses aux 3 Chocolat, Coulis d'Orange*

*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 la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

**MENU CLASSIQUE à 35 €**

*Le Foie Gras de Canard fait Maison en Strate aux Mirabelles*

*Ou*

*Le Tartare de Thon au Piment Doux d'Espelette*

*Ou*

*La Mouclade de Moules de Bouchots du Mont Saint Michel à la Rochelaise*

*Ou*

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

*Ou*

*Les Escalopes de Foie Gras Poêlées, Chutney aux Mirabelles (Sup. 5 €)*

\*\*\*\*\*

*Le Magret de Canard Landais Rôti aux Cèpes du Pays*

*Ou*

*Le Carré de Porcelet Rôti au Four, Sa Peau Croustillante et Sauce aux Mirabelles*

*Ou*

*Le Filet de Dorade Royale rôti, Pâtes Fraîches au Basilic*

*Ou*

*La Bourride de Poissons Fins à la Marseillaise (Dorade, Rascasse et Vivaneau)*

*Ou*

*Les Noisettes de Selle d'Agneau Rôtie, Sauce Périgourdine (Sup. 5 €)*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

**MENU à 42 €**

*La Salade Mêlée d'Ecrevisses et Foie Gras à la Vinaigrette de Truffes*

\*\*\*\*\*

*Les Saint-Jacques Rôties aux Girolles*

\*\*\*\*\*

*Le Filet Mignon de Veau Rôti aux Cèpes du pays*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*