



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

*La Mouclade de Moules de Bouchots à la Rochelaise ..... 17,50 €*

*Les Anchois frais marinés par nos Soins à la Graine de Coriandre ..... 18 €*

\*\*\*\*

*Le Blanc de Barbue Sauvage Rôti au Beurre Blanc ..... 28 €*

\*\*\*\*

*L'Emincé de Ris de Veau Braisés aux Morilles ..... 30 €*

**MENU à 46 €**

*Le Foie Gras Frais de Canard Maison et sa Gelée au Porto*

*Ou*

*Le Gravlax de Saumon « Bomlo Priva » de Norvège Préparé par nos Soins*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Dorade rôti au Basilic*

*Ou*

*Les Saint-Jacques Rôties aux Girolles Fraiches*

\*\*\*\*\*

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

*Ou*

*La Pluma de Cochon Noir Ibérique «Bellota» Grillée, Jus Court aux Champignons*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

**MENU à 38 €**

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

*Ou*

*Le Duo de Tartare de Thon au Piment doux d'Espelette  
& Anchois Frais marinés par nos Soins à la Graine de Coriandre*

*Ou*

*La Mouclade de Moules de Bouchot du Mont St-Michel à la Rochelaise*

*Ou*

*L'Assiette de «Ceccina de Léon » (Espagne, Noix de Cuissot de bœuf fumé au Hêtre et séché 12 mois)*

*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 Carré de Porcelet Rôti aux Mirabelles*

*Ou*

*La Longe de Veau rôti au Four aux Cèpes de Pays*

*Ou*

*La Bourride de Poissons fins à la Marseillaise (Dorade, Cabillaud et Bar)*

*Ou*

*Le Dos de Bar Rôti, Pâtes Fraiches au Basilic **(Sup. 5 €)***

*Ou*

*La Selle d'Agneau Rôtie aux Epices Tandoori **(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*