

**Cette semaine, le Chef vous suggère**

*Les Filets de Hareng Matjes, Pomme Vapeur.... 16 €*

*Le Melon et Jambon de Parme ..... 21 €*

*La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise ..... 18 €*

\*\*\*\*

*Le Duo de Lotte et Bar Sauvage Rôtis,  
Pâtes Fraîches au Basilic .... 29 €*

*La Bourride de Poissons Fins (Lotte, Dorade, Rouget)  
à la Marseillaise ..... 23 €*

\*\*\*\*

*La Tête de Veau aux Deux Sauces ..... 21 €*

*Le Filet Mignon de Veau aux Morilles .... 28 €*

*Le Suprême de Volaille Fermière Rôti  
au Vin Jaune et Girolles ... 24.50 €*

**MENU à 28 €**

*La Terrine de Caille Maison au Foie Gras  
Ou*

*Le Filets de Harengs Matjes, Pomme Vapeur*

\*\*\*\*\*

*Le Sauté de Veau aux Olives  
Ou*

*Le Filet de Lieu Jaune, Sauce Rochelaise*

\*\*\*\*\*

*Le Soufflé Glacé au Cointreau, Coulis de Framboise  
Ou*

*L'Entremet Mirabelles-Spéculos*

**MENU à 36 €**

*Le Foie Gras Frais de Canard Maison,  
Chutney aux Mirabelles*

*Ou*

*Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par nos Soins*

*Ou*

*Le Hamburger de Tomate, Avocat et crevettes, Sauce Aurore*

*Ou*

*La Mouclade de Moules de Bouchot à la Rochelaise*

*Ou*

*Les Queues de Gambas en Tempura*

*Sauce Aigre Douce et Petite Salade Craquante (Sup. 3 €)*

*Ou*

*Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées  
Aux Mirabelles (Sup. 5 €)*

\*\*\*\*\*

*L'Emincé de Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne  
Ou*

*La Bourride de Poissons Fins (Rouget, Dorade et Lieu Jaune)  
à la Marseillaise*

*Ou*

*Le Suprême de Pintadeau Fermier rôti, sauce au Vieux Porto*

*Ou*

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

*Ou*

*Les Médaillons de Lotte Rôtis,  
Pâtes Fraîches au Basilic (Sup. 5 €)*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix*

Prix Nets