



La Carte

Les Entrées

- Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices 18 €
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins 18 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce 19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert 23 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques Rôties, Crème de Potimarron 26 €

La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons 26 €
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €



MENU à 28 €

Le Velouté de Potiron aux Éclats de Noisette
Ou
La Terrine de Marcassin Maison, Petite Salade Mélangée

Le Feuilleté de Volaille « Façon Bouchée à la Reine »
Ou
Le Filet de Dorade Sébaste, Sauce Rochelaise

Les Iles Flottantes à la Fleur d'Oranger
Ou
La Coupe de Sorbets Abricot et Pêche Blanche

*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.*



Les Suggestions du Chef :

- Les 6 Huîtres Tradition « Roumegous » n°3 18 €
La Fine Tourte de Chevreuil Maison aux Morilles ... 18 €
Le Cappuccino d'Escargots, Velouté de potiron et Espuma de Lard Fumé 18 €
La Bouillabaisse de Poissons Fins à la Marseillaise (Cabillaud, Lotte, Bar) 26 €
Le Pavé de Bar Sauvage Rôti, Beurre Blanc au Fenouil 28 €
Les Médallions de Veau Rôtis aux Morilles 23 €
Les Noisettes de Jeune Sanglier de la Chasse du Pérotin Rôties,
Sauce au Poivre de Tasmanie 23 €
La Tête de Veau aux Deux Sauces 21 €



MENU à 36 €

- Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices
Ou
Le Cappuccino d'Escargots, Velouté de potiron et Espuma de Lard Fumé
Ou
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins
Ou
Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette
Ou
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce (**sup. +3 €**)
Ou
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert (**sup. +5 €**)

- Le Magret de Canard Landais Rôti aux Champignons des Bois
Ou
Le Rôti de Jeune Sanglier de la Chasse du Pérotin, Sauce Poivrade
Ou
Le Suprême de Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune
Ou
Le Civet de Jeune Sanglier, Sauce Poivrade
Ou
La Bouillabaisse de Poissons Fins (Cabillaud, Dorade, Bar) à la Marseillaise (**sup. +3 €**)
Ou
Le Pavé de Bar Sauvage Rôti, Beurre Blanc au Fenouil (**sup. +6 €**)

Dessert au Choix