



## La Carte

### Les Entrées

- Les 6 Huîtres Spéciales « Tradition Roumegous » n°3 .... 18 €  
Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices ..... 18 €  
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins .... 18 €  
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette ..... 18,50 €  
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 Fraîches Rôties, Crème de Potimarron ..... 26 €  
Les Filets de Rouget Barbet Rôtis, Beurre Blanc aux Agrumes .... 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 €

*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.*

Prix Nets



## MENU à 38 €

Le Marbré de Foie Gras de Canard Maison au Pain d'Epices

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette

Ou

Le Cappuccino d'Escargots au Potimarron

Ou

La Fine Tourte de Chevreuil aux Morilles, Petite Salade Mélangée

Ou

Les 6 Huîtres Spéciales « Tradition Roumegous » n°3 **(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 Suprême de Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune

Ou

Le Rôti de Jeune Sanglier des Chasses du Pérotin, Sauce Poivrade

Ou

La Friture de Petits Filets de Perche au Beurre Blanc Citronné

Ou

La Bouillabaisse de Poissons Fins (Cabillaud, Dorade, Bar) à la Marseillaise **(sup. +3 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix



## MENU à 52 €

Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce

\*\*\*\*\*

Les Saint-Jacques rôties, Crème de Potimarron

\*\*\*\*\*

Les Noisettes de Chevreuil des Chasses du Pérotin, Sauce au poivre de Tasmanie

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix