



## MENU à 39 €

La Terrine de Lapereau Maison au Riesling, Céleri Rémoulade Frais

Ou

Les Escargots Frais aux Champignons des Bois, Crème de Potimarron en Cappuccino

Ou

La Mouclade de Moules de Bouchot du Mont St Michel Sauce Rochelaise

Ou

Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins et Blinis

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette **(sup. +3 €)**

Ou

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

\*\*\*\*\*

Le Civet de Jeune Sanglier, Sauce Poivrade et Spaetzle

Ou

Le Suprême de Pintadeau Fermier Rôti, Sauce au Vieux Porto

Ou

La Fine Choucroute aux Trois Poissons, Sauce au Riesling (Sandre, Saumon, Haddock Fumé)

Ou

Le Magret de Canard landais Rôti aux Epices Douces

Ou

Le Dos de Cabillaud, Sauce Dieppoise (Moules, Crevettes, St Jacques) **(sup. +5 €)**

Ou

La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons **(sup. +5 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix

## MENU à 55 €

Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h15 et 21h15

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert

\*\*\*\*\*

Les Noix de Saint-Jacques Rôties, Crème de Potimarron

\*\*\*\*\*

La Noisette de Chevreuil de la Chasse du Pérotin Rôties,  
Sauce à la Moutarde aux Fruits Rouges

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix