



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 €)**

Le Suprême de Pintadeau Fermier Rôti, Sauce au Vieux Porto

Ou

Le Rôti de Jeune Sanglier, Sauce Poivrade

Ou

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

Ou

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

Ou

Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin **(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 aux Cèpes du Pays

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

Dessert au Choix