



## MENU à 39 €

La Salade de Pissenlits aux Lardons et Œuf au Plat  
Ou  
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins et Blinis  
Ou  
La Terrine de Gibier Maison au Foie Gras, Cèleri Rémoulade  
Ou  
Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette **(sup. +3 €)**  
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce **(sup. +3 €)**  
Ou  
Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Salade de Mâche  
Et Vinaigrette à la Truffe **(sup. +5 €)**

\*\*\*\*\*

Le Suprême de Volaille Fermière Rôti, Crème de Morilles au Vin Jaune  
Ou  
Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces  
Ou  
La Fine Choucroute aux Trois Poissons, Sauce au Riesling **(sup. +3 €)**  
(Sandre, Saumon, Haddock Fumé)  
Ou  
La Quenelle de Sandre Maison au Fumet d'Ecrevisses  
Ou  
Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin **(sup. +5 €)**

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix

## MENU à 58 €

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

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée à la Mandarine

\*\*\*\*\*

Les Noix de Saint-Jacques Poêlées aux Endives, Beurre Blanc au Yuzu

\*\*\*\*\*

La Pastille de Bœuf aux Morilles

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix