



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 Fine Tourte de Chevreuil Maison, Jus aux Morilles
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