

# MENU

## *Hors d'œuvre*

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Foie Gras mi-cuit                    | 30.00€/250grs - 60.00€/500grs |
| Magret de canard fumé                | 15.00€/400grs                 |
| Saumon fumé au poivre et citron vert | 45.00€/kg                     |

## *Entrées*

|   |        |
|---|--------|
| Assiette Terre/Mer (opéra de foie gras et ballotine de saumon fumé) | 9.50€  |
| Cassolette du pêcheur (rouget, saumon, St jacques)                  | 8.90€  |
| St Jacques / Risotto d'épeautre / Beurre blanc                      | 12.00€ |
| Médailon de sole, Beurre aux agrumes                                | 8.20€  |
| Salade de homard / Agrumes / Jambon ibérique                        | 15.00€ |
| Ris de veau / Morilles  | 9.90€  |

## *Plats*

|  |        |
|--|--------|
| Souris d'agneau confite aux épices de Noël | 17.90€ |
| Suprême de pintade / Morilles              | 17.10€ |
| Grenadin de veau au cognac                 | 22.50€ |
| Filet mignon de porc en croûte de noisette | 17.50€ |
| Cabillaud / Langoustines / Citron vert     | 18.90€ |
| Magret de canard façon rossini             | 19.90€ |

## *Garnitures (2 au choix)*

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| Râpé de pommes de terre   | Gaufre de pommes de terre     |
| Tatin d'endives           | Gratin de courges             |
| Poêlée de légumes d'hiver | Riz sauvage                   |
| Ballotine de carottes     | Purée de patate douce au miel |