

## Les Entrées

- La Terrine Maison de porc et volaille 9.50 €
- Foie Gras Landais et son chutney de mirabelle 19.00 €
- Duo de Saumon fumé par nos soins et gravlax 18.00 €
- Salade de Calamars poêlés à l'huile d'olive 19.00 €
- Feuilleté d'escargots à la crème et épices vertes 16.00 €
- Les entrées du jour 12.50 €

## Les Viandes

- Fricassée de Rognons de Veau à la moutarde violette 17.00 €
- Ris de Veau escalopé, pané - beurre noisette et câpres 25.00 €
- Magret de Canard, sirop d'érable 18.00 €
- Dos d'agneau rôti en croûte d'herbes 24.00 €
- Foie de Veau poêlé juste persillé 16.00 €
- Filet de Bœuf à votre goût 26.00 € (échalotes – poivre vert – roquefort)
- Emincé de volaille aux épices vertes sur tagliatelles 14.00 €
- Les plats traditionnels 14.50 €

## Les Poissons

- Filet de Sandre, risotto aux Truffes de Lorraine 19.00 €
- Pot au feu de Lotte et ses légumes 21.00 €
- Noix de St-Jacques au Noilly Prat et écrasé de pomme de terre 24.00 €
- Aile de raie meunière 19.00 €
- Pavé de Saumon crème de champignons 17.00 €
- Dos de Bar au beurre safrané 20.00 €
- Choucroute de poissons 26.00 €
- Sole portion juste meunière 28.00 €
- Poisson du moment 14.50 €

## Les Desserts

- Tarte au citron Meringuée 8.00 €
- Œuf à la neige 7.00 €
- Tarte Tatin Crème ou Glace 8.00 €
- Tiramisu au parfum du jour 7.00 €
- Carpaccio d'ananas frais 8.00 €
- Crème Brulée à la vanille 8.00 €
- Mousse chocolat Valrhona 8.00 €
- Moelleux au chocolat cœur coulant sur crème anglaise 8.00 €
- Tarte du moment 6.50 €
- Desserts du jour 8.00 €

*« Nos plats sont « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts »*