

Les Entrées

- La Terrine Maison 10.00 €
- Foie Gras de Canard Sud-Ouest et son chutney de mirabelle 19.00 €
- L'assiette de Saumon fumé par nos soins 19.00 €
- Salade de Calamars poêlés à l'huile d'olive 20.00 €
- Feuilleté d'escargots à la crème d'épices vertes 17.00 €
- Brochette de St Jacques et Gambas flambés au pistou 23.00 €
- Les entrées du jour 12.50 €

Les Viandes

- Fricassée de Rognons de Veau aux 3 moutardes 18.00 €
- Noisette de Ris de Veau à la crème de Porto 24.00 €
- Magret de Canard aux fruits de saison 19.00 €
- Dos d'agneau en croûte d'herbes 23.00 €
- Foie de Veau grillé au vinaigre de Xérès 18.00 €
- Filet de Bœuf à votre goût 25.00 €
(sauce poivre vert – roquefort - échalotes)
- Emincé de volaille (poulet jaune) crème safranée aux épices tagliatelles fraîches 15.00 €
- Les plats traditionnels 15.00 €

Les Poissons

- Filet de Sandre au vin gris de Toul et lardons 20.00 €
- Lotte sur risotto de céleri beurre de champagne 20.00 €
- Noix de St-Jacques poêlées aux herbes vertes 24.00 €
- Aile de raie à la citronnelle 20.00 €
- Sole portion juste meunière 25.00 €
- Pavé de Saumon crème d'olives noires 18.00 €
- Cocotte de poissons crème ciboulette (3 poissons et 1 Gambas) 25.00 €
- Dos de Bar au fenouil et son beurre 20.00 €
- Poisson du moment 15.00 €

Les Desserts

- Tarte au citron Meringuée 8.00 €
- Œuf à la neige 7.00 €
- Tarte Tatin Crème ou Glace 7.50 €
- Tiramisu au parfum du jour 7.50 €
- 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 8.50 €
- Tarte du moment 7.50 €
- Desserts du jour 8.00 €

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