

CARTE

ENTREES

Le Brochet « Façon Quenelle », Sauce Homardine	8.50 €
Les Moules et Crevettes au Chorizo, Jus d'une Paëlla	8.50 €
La Chair de Crabe au Pamplémousse	16.00 €
Le Pâté chaud de Volaille aux Champignons, Crème de Cèpe	8.50 €
Les Escargots « à la coque »	16.00 €
L'Escalope de Foie Gras de Canard, Poire rôtie	16.00 €

PLATS

La Timbale de Raie Bouclée, Citron Câpres, Beurre de Persil	17.00 €
Les Noix de St-Jacques grillées, Pomme de Terre fondantes, Beurre d'Orange	25.00 €
Le Homard, Petits oignons et Châtaignes braisées	32.00 €
Les Joues de Cochon laquées au Miel de Sésame, Boudin noir à la Pomme	17.00 €
Le Pavé de Rumsteack, Pommes de Terre écrasées à l'Huile d'Olive	17.00 €
Le Filet d'Agneau, Côte grillée, Jus à l'Ail doux	25.00 €

FROMAGES ET DESSERTS

Les Fromages régionaux	9.00 €
Les Sorbets ou Glaces Maison	8.50 €
La Mousse de Poire au Chocolat chaud	8.50 €
Le Saint Honoré de Monsieur Michel*	8.50 €
Le Mille Feuilles à la Figue, Crème à la Vanille de Papouasie*	11.50 €
La Tarte aux Pommes, Caramel au Beurre salé, Sorbet Pomme verte*	11.50 €
Le Crémeux Chocolat, Confit d'Orange, Kumquat et Sorbet Cacao*	11.50 €
Café	3.50 €
Grand Café, Thé ou Infusion	4.00 €



* A commander en début de repas