



## Les ENTREES

- Macaron de noix à la mousse de foie gras aux pommes
- Carpaccio de saumon confit
- Tiramisu inversé à la roquette et aux tomates séchées
- Tartare de magret de canard

## LES PLATS VIANDES

- Boudin noir sur son lit de pommes chaudes
  - o Avec son escalope de foie gras (sup. +2,00€)
- Rognons de veau grillés à la moutarde à l'ancienne
- La pièce de bœuf « poire » à la crème de gorgonzola
- Le Parmentier de canard et son velouté de champignons
- L'onctueux cochon de lait rôti longue durée (sup. +4,00€)

**Nous nous efforçons d'apporter le plus grand soin aux plats que nous vous préparons  
Soyez indulgent si certains d'entre eux demandent un peu d'attente  
N'hésitez pas à nous interroger, faites nous part de vos remarques**



## LES PLATS POISSONS

- Blanquette de lotte (sup. +3,00€)
- Tronçon d'espadon sauce gribiche
- Merlu grillé vichy
- Profiteroles de st jacques et leur sauce vierge

Une pause FROMAGE au cas où !

- interrogez-nous pour le fromage du jour

## LES DESSERTS

- Assiette de pain perdu au sirop d'érable
- Crème brûlée au thym
- Tatin déstructurée
- Blanc-manger coco antillais et salsa d'ananas
- Fondant au chocolat et son sirop de poivre noir
- Le café gourmand (sup. +2€)

**Nous nous efforçons d'apporter le plus grand soin aux plats que nous vous préparons  
Soyez indulgent si certains d'entre eux demandent un peu d'attente  
N'hésitez pas à nous interroger, faites nous part de vos remarques**