

LA CARTE

ENTRÉES

- ° 6 escargots de Bourgogne 8.50€
- ° 12 Escargots de Bourgogne 16.00€
- ° Terrine de Canard à l'orange confite et épices « pain d'épices ». 12.00€
- ° Cassolette de ris de veau et lard de Colonnata flambé au Ratafia et pleurotes 18.00€
- ° Gravlax de truite au Poivre Timut sur Blinis et Crème de Raifort 17.00€
- ° Foie Gras de Canard mi-cuit façon nougat aux fruits secs,
baies de Goji et éclats de Pistaches 18.00€
- ° Belle escalope de Foie Gras poêlée sur gâteau Muesli, réduction de balsamique
au jus de veau et cerises Amarena. 20.00€

PLATS

Viandes

- ° Rognon de Veau sauce au Banyuls cèpes et ail des ours. 19.90€
 - ° Bavette de bœuf Angus sauce Chimichurri 20.50€
 - ° Entrecôte de Bœuf Normande, beurre Maître d'hôtel ou sauce Roquefort 21.90€
 - ° Carré de veau sauce au Banyuls, cèpes et ail des Ours (*Purée et Mini- légumes*) 22,50€
 - ° Filet de Bœuf Normand Façon Rossini, flambé au Cognac XO
sauce aux Morilles (*Purée et Mini -légumes*) 29.90€
 - ° Cœur de Ris de Veau, sauce carbonara truffée A la Guanciaie et Conchiglionis. 29.90€
 - ° Burger St- Vincent. 28,90€
- (Pain brioché, 2 steaks hachés Angus 150gr, Cheddar fumé, salade oignon rouge, Foie gras poêlé, Chutney d'oignon, sauce barbecue maison) et frites.*

Entrecôte de Bœuf de Galice maturée (400g) NEW 34,90€
<i>Sauce Béarnaise et Frites de Patates Douce.</i>

PLATS

Poissons

- Filet de Maquereau vinaigrette Acidulée « Mangue — Ananas » 20.90€
- Pavé de Saumon sauce St- Vincent (riz camarguais et mini- légumes) 21,90€
- Noix de Saint- Jacques : à la *fondue de Poireaux et curry Breton* 25.90€
- Spaghettis à l'encre de seiche.*

Assiette de 2 fromages affinés 6€
--