

LA CARTE

ENTRÉES

6 escargots de Bourgogne	8,50 €
12 escargots de Bourgogne	16,00 €
Terrine de chevreuil maison aux Baies de Goji, Pistache et Maniguette	12,00 €
Cassolette de ris de veau au lard de Colonnata, flambé au Ratafia et pleurotes	18,00 €
Brioche de St-Jacques sauce Nantua aux ecrevisses et poivre de la Jamaïque	18,00 €
Foie gras de canard Fumé mi-cuit au piment d'Espelette	18,00 €

PLATS

Pluma de Porc Iberique , crème de piquillos au chorizo	18,90 €
Bavette de Bœuf Angus sauce marchand de vin au lard paysan fumé	20,50 €
Magret de canard sauce Albufera <i>(Purée de pomme de terre et mini légumes)</i>	21,90 €
Entrecôte de Bœuf Charolais maître d'hôtel ou sauce Roquefort	21,90 €
Brochette Gargantuesque 400/450gr. 6 viandes. <i>(Saucisse fumée, Magret de canard, Gigot d'Agneau, Pluma de Porc , Bavette de Boeuf et Chorizo) frites et salade.</i>	27,90€
Filet de Bœuf Normand Rossini à l'ail noir <i>(Purée de pomme de terre et mini légumes)</i>	28,90 €
Ris de Veau flambé au cognac X0 sauce aux Morilles <i>(Purée de pomme de terre et mini légumes)</i>	29,90 €
Filet de St-Pierre crème de Piquillos au chorizo <i>(Mélange de 3 riz et mini légumes)</i>	20,90 €
Pavé de Saumon sauce Saint-Vincent <i>(Mélange de 3 riz et mini légumes)</i>	20,90 €
Brochette de Noix de St-Jacques sauce Nantua aux ecrevisses <i>(Mélange de 3 riz et mini légumes)</i>	25,90 €

Assiette de 2 fromages à -----6€