

Carte de Saison

Entrées :

Crème de potiron aux moules - Cream of pumpkin soup in grinds	11 €
Assiette de charcuterie - Plate of delicatessen	13 €
Salade gourmande - Gourmet salad	15 €
Salade, magret de canard, haricots verts, foie gras et noix - Salad, duck, green bean, goose liver and nuts	
Gambas au Thym flambée au « Ricard » - Gambas with thyme singed in the ricard	14 €
Terrine de foie gras maison - Terrine of goose liver of house	16 €
Accompagné de figues confites et sa compoté d'oignons - With Fig chutney and Onion chutney	

Plats :

Entrecôte au poivre - Steak with pepper sauce	20 €
Lotte à la fondue de poireaux - Monkfish with leek sauce	20 €
Souris d'agneau au jus de Romarin - Knuckle of lamb with rosemary juice	21 €
Filet de bœuf aux morilles - Beef tenderloin in morels	29 €
Noix de Saint Jacques aux Moilly Prat - Scallops with Moilly Prat sauce	21 €
Magret de canard au miel et balsamique - Fillet of duck with honey and balsamic sauce	22 €

Fromage et dessert

Mousse au chocolat - chocolate mousse	6 €
Crème brûlée	6 €
Tarte du jour - Pie of the day	7 €
Sorbet ou glace - Ice cream - Vanille, chocolat, fraise, nougat, coffee, framboise, citron, mangue,	

Formule du jour, midi uniquement (sauf samedi et jour férié) Today's menu, lunch only (except Saturday)

Plat du jour - today's special	13.50 €
Entrée du jour, plat du jour et eau minérale plate ou gazeuse (50cl)	
Ou	17 €
Plat du jour, dessert du jour et eau minérale plate ou gazeuse (50cl)	
Entrée, plat du jour dessert et eau minérale plate ou gazeuse (50cl)	25 €

Menu (midi et soir)

Crème de potiron aux moules - Cream of pumpkin soup in grinds	35 €
Ou	
Assiette de charcuterie - plate of delicatessen	
.....	
Entrecôte sauce au poivre - steak with pepper sauce	
Ou	
Lotte a la fondue de poireau - monkfish with leek sauce	
.....	
Crème brûlée	
Sorbet ou glace - ice cream	
Mousse au chocolat - chocolate mousse	