

Nos Entrées Froides

<i>Carpaccio d'Artichaut et King Crabe, Gaspacho Andalou</i>	<i>28 €</i>
<i>Compromis d'Asperges et Saumon Fumé à la Crème de Coriandre</i>	<i>28 €</i>
<i>Terrine de Foie Gras au Monbazillac, Confit d'Oignons Rouges</i>	<i>28 €</i>
<i>Baby-Homard, Marmelade de Tomates et son Espuma de Roquette</i>	<i>35 €</i>
<i>Tian de Magret Fumé et Copeaux de Foie, Salade Croquante Asiatique</i>	<i>25 €</i>

Nos Potages

<i>Potage du Jour</i>	<i>8 €</i>
-----------------------	------------

Nos Entrées Chaudes

<i>Fricassée de Demoiselles et Asperges, Sauce Nantua</i>	<i>35 €</i>
<i>Langoustines Rôties au Beurre de Vadouvan</i>	<i>30 €</i>
<i>Asperges à la Flamande ou Mousseline</i>	<i>28 €</i>
<i>Foie Poêlé Aromatisé à la Fève de Tonca, Compotée de Pommes et Pain d'Epices</i>	<i>28 €</i>

NOTRE LUNCH 3 SERVICES A 40 €

Toutes Taxes Comprises

Nos Poissons

<i>Saint-Pierre Grillé aux Légumes du Soleil, Huile Vierge et Basilique</i>	40 €
<i>Cabillaud Poché, Emulsion de Jus de Coquillages et Palourdes</i>	36 €
<i>Lotte au Coulis de Crustacés, Risotto d'Asperges Blanches et Vertes</i>	36 €
<i>Sole simplement 'Meunière'</i>	40 €

Nos Viandes

<i>Canette Rôtie au Miel et Oignons Grelots, Pommes Gaufrettes (2 pers.)</i>	78 €
<i>Filet de Bœuf Poêlé, Beurre de Paprika et Fricassée d'Artichaut</i>	40 €
<i>Mignon de Veau Grillé à la Sauge, Poêlée de Fèves et Jambon Bellota</i>	36 €
<i>Carré d'Agneau Rôti en Croûte d'Herbes Fraîches</i>	36 €
<i>Fricassée de Ris et Rognons aux Baies de Genévrier</i>	36 €

MENU 65 €

*Vinaigrette d'Asperges et Jambon Bellota
Bonbon de Gambas, Salade Croquant Asiatique
Tranchette de Foie gras, Confit d'Oignons Rouges*

*Waterzooï de Poisson à la Vanille
Magret de Canard Rôti aux Poivre Sîlam et Pêche
Cassolette de Rognons 'Beaugé'*

*Soupe de Fraises et Fruits Rouges et
Glace au Lait d'Amandes
Crêpes Suzette*