

### Nos Entrées

- 16,00 € *Salade de ris de veau et queues de langoustines déglacés au vinaigre balsamique*
- 11,00 € *Terrine de foie gras au sauternes et sa Confiture d'Oignons*
- 15,00 € *Ris de veau à l'ancienne*
- 13,00 € *Farandole de canard Foie au sauternes & foie au sel & magret fumé & cou farci*
- 19,00 € *Escalopes de foie Frais de canard poêlées aux pommes*
- 13,00 € *Risotto aux fruits de mer*
- 13,00 € *Gambas grillées*
- 19,00 € *Salade Riche ( Queues de langoustines , St-Jacques ,Foie poêlé )*
- 10,00 € *Salade Marencine (grattons, gésiers de canard tièdes)*
- 12,00 € *Salade de filets de rouget et magret de canard fumé*
- 11,00 € *cassolette d'escargots*

### Nos Poissons

- 11,00 € *Poisson du marché*
- 12,00 € *Gratin de poisson aux petits légumes*
- 14,00 € *Pavé de saumon au chocolat blanc*
- 15,00 € *Trilogie de poissons*
- 16,00 € *Filet de bar grillé sur la peau*
- 15,00 € *Gambas flambées au whisky*
- 17,00 € *Noix de Saint-Jacques aux poireaux*
- 16,00 € *Duo Gambas et Saint-Jacques Flambées au whisky*
- 15,00 € *Duo de bar et de rouget*

### Nos Viandes

- 16,00 € *Magret de Canard grillé sauce Périgueux*
- 25,00 € *Ris de veau rôtis aux délices des bois*
- 20,00 € *Tournedos de magret de canard façon Rossini (foie Poêlé)*
- 13,00 € *suprême de poulet aux écrevisses*
- 22,00 € *Entrecôte Grillée Échalotes crues (env. 350 g. Prov. France et C.E.E.)*
- 15,00 € *faux filet Grillé Échalotes crues (env. 200 g. Prov. France et C.E.E.)*
- 16,00 € *demi Pigeonneau farci sur canapé*
- 15,00 € *Pavé de biche rôti aux airelles*
- 12,00 € *Caille farci aux cèpes*
- 24,00 € *Carré d'agneau rôti au romarin et sa crème d'ail*