



*Entrées :*

*Marbrés de Foie Gras de Canard maison 18€*

*Pate croute de lapin au foie gras 13€*

*Filet truite Gravlax en verdure 13€*

*Mousseline de Gambas cœur de saint jacques 15€*

*Escalopes de Foie gras chaude aux Fruits 20€*

*Plats chauds :*

*Cuisses de Grenouilles persillées 18€*

*Poissons suivant arrivage 17€*

*Fritures 12€*

*Dos de Cabillaud petit légumes 16€*

*Tournedos de filet Bœuf sauce foie gras 18 €*

*Paleron de porc aux morilles 16€*

*Suivant le temps de cuisson 10 à 15 mn d'attente*

*Plat chaud accompagné de gratin dauphinois ou pâtes fraîches*

*Fromage blanc 4€*

*Plateau de Fromages 7€*

*Dessert 6€*