



*Marbrés de Foie Gras de Canard maison 18€*

*Terrine Charcutière 13€*

*Saumon Gravlax en verdure 13€ /grande 17€*

*Lingot de noix de Saint Jacques et crustacé 15€/grande 18€*

*Escalopes de Foie gras chaude aux Fruits 20€*

*Cuisses de Grenouilles persillées 18€*

*Poissons suivant arrivage 17€*

*Fritures 12€*

*Dos de Cabillaud 16€*

*Pithiviers de Filet Bœuf façon Rossini 18 €*

*Roulé de Poulet fermier aux Morilles 16€*

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

*Accompagné de gratin dauphinois ou pâtes fraîches*

*Fromage blanc 4€*

*Plateau de Fromages 7€*

*Dessert 6€*