

Les entrées

- Emietté de crabe à la mangue et pomme verte
salade croquante au citron vert 17.00
- Salade gourmande
mesclun, foie gras, magret de canard fumé, raisins 16,00
- Escalopines de foie gras chaud, sur son lit de fruits 18,00
- Carpaccio de noix de St Jacques aux agrumes
mesclun de saison 17.00
- St Marcellin pané sur sa compotée de poires
Saladine gourmande 15,00
- Fricassée d'escargots aux pleurottes 16,00

Les poissons

- Filet de Saumon 23.00
Méli mélo de petits légumes
- Filet de bar juste snacké, sauce vierge 25.00
écrasé de pomme de terre, fine ratatouille
- Queues de crevettes sautées en persillade 24.00
riz basmati et légumes du moment
- Filet de féra, sauce vin blanc 24.00
riz et sa jardinière de légumes

Tous nos plats sont faits maison et certains produits peuvent contenir des allergènes



- Taxes et Services compris -

Les viandes

- Tournedos de filet de bœuf « façon Auberge »
et son foie gras poêlé, galette de pomme de terre 31.00
- Côte de veau aux morilles
écrasé de pommes de terre, légumes de saison 25.00
- Ballottine de pintade, jus de viande
riz aux petits légumes 22.00
- Magret de canard snacké , sauce aux fruits des bois
écrasé de pommes de terre, légumes confits 23.00

Provenances :
Bœuf, Veau, Volaille, Porc, Canard/France ,Agneau /Nouvelle Zélande

Les desserts

- Carpaccio d'ananas, sorbet passion 8.00
- Pavlova aux fruits rouges 9.00
- Moelleux au chocolat, glace vanille 9.00
- Crème brûlée à la vanille bourbon 8.00
- Café gourmand 12.00
- Profiteroles aux éclats d'amandes 9.00

Tous nos plats sont faits maison et certains produits peuvent contenir des allergènes



- Taxes et Services compris -

Menu de saison

Médallions de foie gras

et sa compotée de fruits

Suprême de pintade

purée de panais, méli-mélo de légumes

Douceur au marron

et ses meringues

36,00 Euros

Menu plaisir

Carpaccio de St Jacques

aux senteurs d'agrumes

Foie gras poêlé

Mignon de filet de veau aux morilles

aux légumes gourmands

Délice autour des fruits des bois

42,00 Euros

Tous nos plats sont faits maison et certains produits peuvent contenir des allergènes



Taxes et Services compris -

Suggestions sur la truffe

*Brouillade d'oeufs à la truffe	18,00
*Céviche de St Jacques aux truffes	24,00
*Carpaccio de bœuf, copeaux de truffes, saladine	22,00
*Pavé de Sandre, poireau étuvé , émulsion truffée	28,00
*Volaille fermière, petits légumes, écrasé de pomme de terre truffé	27,00

Tous nos plats sont faits maison et certains produits peuvent contenir des allergènes

- Taxes et Services compris -

