

La Carte

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Mangue	22.00 €
Salade Nordique aux Deux Saumons et Queues de Gambas	18.00 €
Terrine Maison	11.00 €

Les Entrées Chaudes

6 ou 12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail	10.00 € et 15.00 €
Foie Gras de Canard Poêlé au Vinaigre de Groseille	23.00 €
Chaussons d'Escargots à la Crème d'Ail	14.00 €
Petite Salade aux Queues de Langoustines Épicées	23,00€

Les Poissons

Jambonnettes de Grenouilles à la Crème de Noilly	36.00 €
Filet de Turbot au Champagne	25.00 €
Fricassée de Grenouilles en Persillade	33.00 €
Pavé d'Omble Chevalier au Beurre Citronné	18.00 €
Filet de Daurade Royale au Fumet de Crustacé	18,00 €

Les Viandes

Tournedos Rossini (Or. Fr.) au Foie Gras de Canard Poêlé	25.00 €
Ballotine de Poulet de Bresse à la Crème de Cèpes	23.00 €
Médallions de Ris de Veau au Porto	25.00 €
Suprême de Pintade au Vin Jaune	16.00 €
Filet de Boeuf Grillé Béarnaise (Or. Fr.)	22.00 €
Rognon de Veau au Porto	17,00 €
Suprême de Poulet de Bresse aux Morilles et Vin Jaune	27,00 €

Les Fromages

Fromage Blanc à la Crème	4.00 €
Assiette de 4 Fromages	7.00 €