



Mercredi 4 Octobre 2017

ENTRÉES

- Saumon fumé de Norvège 16€**
crème aux œufs de cabillaud
- Terrine de pintade française aux chanterelles 12€**
rémoulade de choux à la moutarde ancienne
- Anchoïade de saumon label rouge d'Écosse 14€**
pommes de terre " Charlotte ", avruga
- Saint-Jacques poêlées aux clémentines 20€**
tartare d'algues, potimarron au citron vert et piment d'Espelette
- Lobe de foie gras de canard mi-cuit, confit de fruits 28€**
- Assortiment Ibérique 17€**
Jambon Serrano, chorizo et petits dés de tomate

PLATS

- Filet de bœuf "Châteaubriand" 22€**
sauce béarnaise, pommes frites
- Belle entrecôte Charolaise 350g 28€**
grillée à la fleur de sel, os à moelle et purée maison
- Sole entière meunière ou à la plancha (env. 400g) 45€**
purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Pavé de cabillaud rôti 21€**
linguini au mascarpone, tartufata
- Demi homard rôti 28€**
risotto aux fèves, jus de carapaces
- Noix de St-Jacques de Normandie à la plancha, 28€**
jus de coquillages au thym-citron, endives rôties, pleurotes
- Belle Sole Bretonne 34€**
à la fleur de sel et l'huile d'olive, purée maison

DESSERTS

- Vacherin à la fraise 10€**
et sa boule de glace
- Crumble pommes poires 9€**
crème fraîche
- Pommes gala rôties à basse température 10€**
caramel beurre salé, mousse de fromage blanc, glace Tatin-Calvados
- Pruneaux à l'Armagnac 11€**
servis comme chez soi
- Moelleux tiède au chocolat guanaja 11€**
et framboises

Prix nets en euros, taxes et service compris.