



- Velouté de chou fleur caramélisé et foie gras - 38€
Raviolis landais - 28€
Terrine de queue de boeuf 26€
Carpaccio de st jacques aux saveurs japonnaise - 30€
Salade de haricots verts, fond d'artichaut, foie gras de canard frais maison - 42€
Omelette au fromage, garnie - 23.50€
Consommé de bœuf chaud ou en gelée - 20.50€
Salade de champignons à l'huile d'olive et citron - 20€
Deux œufs pochés, mousseline d'oseille - 25€
Terrine de foie gras frais de canard maison, au Porto - 47.50€
Salade de crabe frais au basilic - 43.50€
Avocat-pamplemousse et vinaigrette - 22.50€
12 Gros escargots de Bourgogne sauvages au beurre d'ail - 30€
Assiette de Jambon de Parme 30 mois d'affinage - 31€
Betterave rouge et avocat, huile d'olive et citron - 22€
Potage de légumes - 19.50€
Œuf mayonnaise "James" - 0.90€
- Noix de st jacques au beurre de fruits secs - 48€
Civet de sanglier - 54€
Ballotine d'agneau de sept heures aux épices - 44€
Filet de bœuf, sauce moutarde - 58€
Filet de bœuf à la plancha, sauce béarnaise - 57€
Filet de bœuf, sauce au poivre - 61€
Poussin rôti à l'estragon - 44€
Steak tartare - 48€
Rognon de veau sauce moutarde / au bacon, à la plancha - 51.50€
Pièce de bœuf grillée au thym (2 personnes) - 105€
Carré d'agneau Rôti (2 personnes) - 89€
Dorade royale à la plancha, au romarin - 51€
Saumon d'Écosse grillé, sauce béarnaise - 48€
Sole meunière - 62€
Turbot sauvage poché, sauce hollandaise - 82€
Turbot sauvage à la plancha, sauce béarnaise - 82€
Quenelles de Turbot sauvage - 42.50€
Assiette de fromages - 18€
Profiteroles maison - 20€
Tarte Tatin (maison) - 15€
Mousse au chocolat - 19.50€
Pruneaux à l'Armagnac, cerises ou "Reines Claudes" à la liqueur - 20€
Assiette de framboises - 25€

Glaces Berthillon :

vanille, moka, caramel beurre salé, noisette, pistache

Sorbets :

framboise, cassis, pomme verte, poire, fruits de la passion,
fraises, mangue, pêche de vigne, yuzu, cacao

1 boule	2 boules	3 boules
10€	15€	19€