

A LA CARTE

Ses Entrées

- * Terrine de foie gras de canard « maison »,
Chutney de Figues, Pain campagne
toasté.....21.00
- * Terrine de Jambon Cru du Pays et Mozzarella,
Tomate séchée et huile d'Olive.....18.00
- * Nems de Gambas à la Coriandre, Julienne de
Légumes, Réduction Balsamique.....20.00
- * Soupe de Poisson avec sa Rouille, Gruyère rapé
et ses Croûtons à l'Ail.....14.00

Ses Poissons

- * Carrelet grillé, purée de Pomme de Terre Petite
Salade de Roquette, Réduction Balsamique Xérès
.....18.00
- * Saint Jacques poêlées, Endives Caramélisées,
Concassé de Noix, Crème Iodée au Corail
d'Oursin.....21.00
- * Filet de Bar rôti, Variation de Légumes
Croquants, Crème de Morilles.....23.00

- * Plateau de Fruits de Mer...42.00 pour 1 pers
Et 79.00 pour deux personnes : Sur commande

- * Les 6 Huîtres n° 3.....9.50
- * La douzaine d'huîtres.....17.00

Ses Viandes

- * toutes nos viandes sont d'origine française
- * Suprême de Pintade Lardé à la Sauge, Choux
Chinois, Sauce Porto.....19.00
- * Souris d'Agneau, Purée de Cèleri, Sauce Olive
et Romarin.....19.00
- * Onglet Bûche, Pomme de Terre juste écrasée à
l'Huile d'Olive, Jus de Veau réduit, aux Eclats
de Truffe.....20.00

MENU ENFANT à 9,50 EUROS :

(steack ou poisson frites + 1 boule de
glace + jus d'orange ou coca (12 cl.))

Ses Desserts

- * Assiette de Fromage.....8.00
- * Biscuit glacé aux 3 Saveurs, et son Coulis de
Passion.....8.00
- * Crème Brûlée au Whisky et Beurre salé...8.00
- * Brownies au Chocolat, Eclats de Noisette et
Pistache, Crème Anglaise.....8.00
- * Chocolat ou Café liégeois.....8.00

**Tarte Fine aux Pommes, servie tiède, avec sa
boule de Glace Vanille.....8.00*

** Soupe de Fruits Rouges, Tuile à la Cannelle et
Glace Chocolat Blanc, Crème à la Vanille
Bourbon8.00*

** Colonel ou Williamine.....10.00*