

## Entrées

Filet de truite fumé, saumon au raifort, écrasé de charlotte tiède à l'huile d'olive (7) 14,00€

Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues et prunes accompagnée de ses toast (1) 17,50€

Feuilleté d'escargots au jus d'ails et persil (1-7) 15,50€

Mousseline d'haricots rouges aux scampis et ventrèche fumé (2-7) 15,00€

## Menu à 26,00€

Soupe à l'oignons et ses diabolins au fromages (1-7)

ou

Jambon façon parme sur salade (3/10)

\*\*\*\*\*

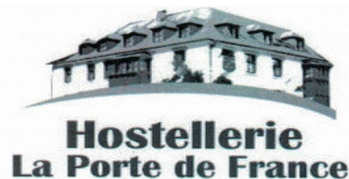
Civet de marcassin aux baies d'airelles, gratin dauphinois (7-12)

ou

Truite poêlée au jambon fumé(4/7/10)

\*\*\*\*\*

Crème brûlée (3-7)-



## Plats

Truite poêlée meunière et jambon fumé (4-7-10) 16,50€

Sole meunière au beurre citronné (4-7) 23,50€

Dos de cabillaud poché au beurre blanc Nantais (4-7-12) 19,00€

Noix de saint jacques poêlée sur fondue de poireaux (4-7) 19,50€

Médailon de sanglier à la moutarde à l'ancienne, comptée de choux vert (10-7) 22,50€

Tournedos de bœuf Rossini Foie gras de canard poêlée au Porto (12) 25,50€

Magret de canard rôti à l'ardennaise (12) 18,50€

L'entrecôte de bœuf au poivre vert (7) 22,00€

Civet de marcassin aux baies d'airelles et poire au vin (12) 18,00€

## Desserts

Crème brûlée à la gousse de vanille 7,00€

Mousse au chocolat 7,00€

Profiterole et son chocolat chaud 8,00€

Assiette de fromages 8,00€

Café ou thé gourmand 9,50€

## Menu à 34,00€

Écrasée de charlotte tiède à l'huile d'olive et truite fumée (4)

\*\*\*\*\*

Crème de chicons et copeaux de parmesan (7)

\*\*\*\*\*

Médailon de sanglier à la moutarde à l'ancienne embeurré de choux vert (2/9)

ou

Dos de cabillaud meunière sur fondue de poireaux (10)

\*\*\*\*\*

Nougat glacée au coulis de fruits rouges (3/7)

le 09/02/2017

