

Menu à 34.90 €

☆☆☆ ☆☆ ☆☆☆

Mise – en – bouche

☆☆☆☆☆☆

Poêlée de St Jacques aux champignons des bois

(Noix de St Jacques, sauce fruit de mer) (Scallops, mushroom)

ou

*Foie gras maison à la passion sur génoise nappée
de mandarine impériale*

Ou

Gratinée de gambas et de St Jacques aux pleurotes et à la fondue de poireaux

(Gamba, mushroom, sauce)

ou

Anguilles à la Persillade

(Tronçons de petites anguilles, ail persil) (eels, garlic, parsley)

☆☆☆☆☆☆☆☆

Magret de Canard au Foie Gras

(Foie gras maison) (Duck, mushrooms sauce)

ou

Tournedos sauce aux cèpes et ses petits légumes

(suppl. : 2 €) - (Orig. Voir tableau affichage) (Beef, Mushrooms sauce)

ou

Rognons de Veau braisés et foie gras

(Rognons cuit sur plaque) (Kidneys)

ou

Poisson selon arrivage

(Fish)

ou

Ris de Veau braisés et foie Gras acc. sauce aux Girolles

☆☆☆ ☆☆☆ ☆☆☆

Ronde de fromages

et desserts au choix

(Cheese)