

La carte de l'Escargot

Les poissons et crustacés

Tronçon de saumon frais sur peau, Chiffonnade d'oseille à la crème	14.50
Dos de cabillaud cuit au four, chips de chorizo, Coquillage et riz safrané façon pøella	17.50
Noix de Saint-Jacques pochée au bouillon de coque, Beurre blanc au citron et mousseline de carotte	24.80
Sole de Pêche Française Belle meunière, (300-400g selon arrivage), Beurre frais et citron	38.00

Les viandes, volailles et abats

Parmentier de charlotte et confit de canard à l'ail doux, Poêlée forestière au vinaigre de Balsa	12.50
Emincé de pintade d'Auvergne au fumet de champignons, Flan de courgette et asperges vertes	13.80
Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir, Purée de betterave et jus de viande	17.50
Pomme de ris de veau braisé au vin doux et estragon, Poêlée de pleurotes et copeaux de parmesan	24.50
Entrecôte de Charolais grillé au gros sel, Béarnaise a la tomate et pommes dauphine	26.00
Cœur de filet de Charolais flambé au Cognac, Farandole de légumes à la crème fraîche et poivre en mignonnette	28.00



« Les plats faits maison sont élaborés
à partir de produits bruts »

Viande et Volaille origine France
Prix nets, boissons non comprises