

La carte de l'Escargot

Les poissons et crustacés

Tronçon de saumon frais sur peau, Chiffonnade d'oseille à la crème	14.50
Dos cabillaud cuit à l'huile d'olive, Bouillon de coques à l'aneth et petits légumes en brunoise	17.50
Noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel, Epinards frais et crème de lentilles vertes du Puy	24.80
Sole de Pêche Française Belle meunière, (300-400g selon arrivage), Beurre frais et citron	38.00

Les viandes, volailles et abats

Cuisse de canard confite à l'ail doux, pommes dauphine Maison Poêlée forestière et salade au vinaigre de Balsa	12.50
Médailles de filet mignon de porc aux cerises, Flan de courgettes et asperges vertes	13.80
Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir, Purée de betterave et jus de viande	17.50
Médailles de veau poêlés à l'estragon, Pleurotes et copeaux de parmesan	22.50
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