

La carte de l'Escargot

Les poissons et Crustacés

Tronçon de saumon frais sur peau, Chiffonnade d'oseille à la crème	14.50
Couscous Maison de Gambas aux épices d'Orient, Légumes au jus corsé et semoule à la menthe	18
Blanquette de noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel, Risotto aux cèpes et œuf poché au safran	25.50
Sole de Pêche Française Belle meunière, (350-400 g selon arrivage) Beurre frais et citron	38

Les viandes, volailles et abats

Blanquette de lapereau cuit au bouillon gras, mijoté de carotte et persil simple Crème légère à la moutarde de Charroux	13.50
Cuisse de canard confite à l'ail doux, pommes dauphine Maison Poêlée forestière et salade au vinaigre de Balsa	13.80
Millefeuille de filets mignon d'agneau et purée de patate douce Asperges vertes et Jus de cuisson au romarin	18.50
Brochette de filet de caille mariné au paprika et escargots, Fritot de chèvre chaud Maison et marmelade de pommes reinette	18.80
Cœur de filet de Charolais flambé au Cognac, Farandole de légumes à la crème fraîche et poivre en mignonnette	28

Bœuf et Veau Origine France

Prix nets, Boissons non comprises

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais