

LES ENTREES

<i>Foie gras frais maison</i>	22.00€
<i>*Trilogie de foie gras Vercoquin Poêlé, au torchon et cru en carpaccio</i>	24.50€
<i>Fondant de St Jacques A l'huile de noisette</i>	27.00€
<i>Croustillant de foie gras de canard poêlé Et pomme confite</i>	25.00€
<i>*Raviole de homard et St Jacques Fondue de tomates romaines au basilic</i>	30.00€
<i>Homard sur pousses d'hiver Au agrumes</i>	30.00€
<i>Cocotte de faisane aux chicons</i>	27.00€

*L'origine de nos produits est respectée nous la choisissons avec soin dans la meilleure qualité
Nous préférons manquer momentanément d'un produit à notre carte, plutôt que de choisir
Une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire. Merci de votre compréhension.*

LES PLATS

<i>Filet de biche en panure de noisette A la fine Champagne</i>	<i>32.00€</i>
<i>Râble de lièvre dijonnaise</i>	<i>30.00€</i>
<i>Emincé de boeuf « Prime Beef » Sauce poivre vert Madagascar</i>	<i>30.00€</i>
<i>L'oie à l'instar de Visé</i>	<i>24.00€</i>
<i>* Ris de veau sauté a la crème de cèpes</i>	<i>32.00€</i>
<i>Filet de boeuf « Prime Beef » Au jus de truffe</i>	<i>50.00€</i>
<i>Turbotin rôti au beurre de Champagne</i>	<i>30.00€</i>
<i>Nage de homard a la truffe d'hiver</i>	<i>32..00€</i>
<i>Homard en chemise rôti à l'Américaine</i>	<i>30..00€</i>
<i>Filet de rouget barbet Raidi au bouquet de Provence</i>	<i>25.00€</i>

Notre lunch du mardi au vendredi midi 25 €

*Les mets précédés d'un * sont les spécialités de la maison*

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Supplément de 10€ pour tout changement