

## **LES ENTREES**

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

*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*