

## LES ENTREES

Foie gras frais maison	22.00€
*Trilogie de foie gras Vercoquin Poêlé, au torchon et cru en carpaccio	27.50€
Fondant de St Jacques A l'huile de noisette	27.00€
Croustillant de foie gras de canard poêlé Et pomme confite au porto	25.00€
*Raviole de homard et St Jacques Fondue de tomates romaines au basilic	30.00€
Homard sur jeunes pousses d'hiver A la mayonnaise truffée	30.00€
Bisque de homard à la fine Champagne	22.00€

*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

Tournedos de boeuf irlandais Façon rossini	30.00€
Carré d'agneau rôti Façon vieux moutardier	29.00€
Pigeon royal de vendée Laqué miel et soja	30.00€
L'oie à l'instar de Visé	24.00€
* Ris de veau sauté a la crème de cèpes	32.00€
Turbotin rôti au beurre de Champagne	30.00€
Homard au beurre d'ail et persil plat	30.00€
<b>Homard en chemise rôti à l'Américaine</b>	<b>30.00€</b>
<b>Filet de rouget barbet</b>	<b>25.00€</b>
<b>Raidi au bouquet de Provence</b>	

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