

Notre Carte

Les entrées :

Ficelle Picarde

Flamiche aux Poireaux

Terrine de Canard Maison

12 €

Douze Escargots de Bourgogne

Assiette de Saumon Fumé

Tête de Veau Sauce Ravigote

15 €

Salade Landaise

18 €

Salade Nordique

Feuilleté de Ris de Veau Sauce Madère

18 €

Les Viandes :

Filet de Canard au Poivre Vert

19 €

Tête de Veau Sauce Ravigote

Filet Mignon de Porc Sauce Marchand de Vin

18 €

Entrecôte Grillée Maître d'Hôtel

23 €

Rognon de Veau à la Moutarde

24 €

Tournedos Grillé Maître d'hôtel

26 €

Carré d'Agneau Persillé (2 pers)

46 €

Côte de Boeuf Grillée Maître d'hôtel (2 pers)

53 €

Les Poissons :

Aile de Raie Beurre Noisette

Cabillaud à l'Oseille

Filet de Saumon Beurre Blanc

19 €

Gambas Grillées

20 €

Gambas Flambées au Wisky

22 €

Quelques Desserts Maison :

Feuilleté aux Pommes

Mousse au Chocolat

Choux Profiteroles au Chocolat Chaud

Tartelette aux Abricots Frais

Tiramisu aux Framboises