

Menu à 35€

Amuse Bouche

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc
Mousseline de Cabillaud et St-Jacques aux Champignons
Terrine de Queue de Boeuf au Foie Gras
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché
Pâté de Lapin à la Confiture d'Oignons
Asperges Vertes, Oeuf Poché
Saumon Fumé « Maison »
Tartare de Saumon
Assiette d'Huîtres

Granité

Rognon de Veau à la Graine de Moutarde **(FR)**
Filet Mignon de Porc aux Girolles **(FR)**
Cervelle de Veau à la Grenobloise **(FR)**
Croustillant de Filet de Canette **(FR)**
Blanc de Volaille aux Girolles **(FR)**
Foie de Veau à la Bordelaise **(FR)**
Tête de Veau Sce Ravigote **(FR)**
Râble de Lapin aux Morilles **(FR)**
Pièce de Boeuf à l'Echalote **(D)**
Turbot en Croûte de Pomme de Terre
Saumon aux Champignons des Bois
Cabillaud à l'Emincé de St-Jacques
St-Jacques aux Cheveux d'Ange
Saumon Mi-Cuit, Mi-Fumé
Lotte aux Petits légumes
Sandre au Beurre Blanc

Assiette de Fromages et sa salade
ou Faisselle à la Crème

Dessert au Choix et ses Mignardises