

Menu à 35€

Amuse Bouche

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc
Cassolette de Gésiers Confits aux Champignons des Bois`
Crème de Choux-Fleur au Saumon Fumé
Terrine de Queue de Boeuf et Foie Gras
Mousseline de Cabillaud et St-Jacques
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché
Salade de Foie Gras « Maison »
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)**
Pièce de Boeuf à la Moutarde **(FR)**
Foie de Veau à la Bordelaise **(FR)**
Tête de Veau Sce Ravigote **(FR)**
Souris d'Agneau au Thym **(NZ)**
Saumon aux Champignons des Bois
Turbot en Croûte de Pomme de Terre
Cabillaud à l'Emincé de St-Jacques
St-Jacques aux Cheveux d'Ange
Saumon Mi-Cuit, Mi-Fumé
Risotto de Sandre

Assiette de Fromages et sa Salade
ou Faisselle à la Crème

Dessert au Choix et ses Mignardises