

# Menu à 35€

## Amuse Bouche

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc

Mousseline de Cabillaud et St-Jacques aux Champignons

Cassolette de Gésiers Confits aux Champignons des Bois

Ravioles d'Escargots à la Crème d'Ail

Terrine de Queue de Boeuf au Foie Gras

Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché

Saumon Fumé « Maison »

Tartare de Saumon

Assiette d'Huîtres

## Granité

Filet Mignon de Porc aux Champignons des Bois **(FR)**

Croustillant de Filet de Canette au Foie Gras **(FR)**

Cervelle de Veau à la Grenobloise **(FR)**

Blanc de Volaille aux Morilles **(FR)**

Tête de Veau Sce Ravigote **(FR)**

Foie de Veau à la Bordelaise **(FR)**

Râble de Lapin aux Morilles **(FR)**

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

Sandre au Beurre Blanc

Pot au Feu de la Mer

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages et sa salade

ou Faisselle à la Crème

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix et ses Mignardises