

NOTRE CARTE

Entrées

<i>Le Foie gras de canard, en terrine, chutney de fruits</i>	24€
<i>Fraîcheur de homard bleu, légumes et fruits d'ici</i>	45€
<i>Cèpes de l'Ardèche grillés en salade à l'huile d'olive</i>	20€
<i>Les Premières saint Jacques fraîches de Bretagne en Mikado de légumes</i>	25€

Poissons et crustacés

<i>Poisson selon arrivage, rôti au four</i>	36€
<i>Le homard rôti aux légumes fanes, sauce américaine</i>	45€
<i>Les coquilles Saint Jacques poêlées aux girolles</i>	28€

Viande et Gibiers

<i>Le filet de bœuf « Rossini », sauce au vin de Graves</i>	36€
<i>Le tournedos de filet de bœuf poêlé, rosace de pommes de terre</i>	30€
<i>Ris de veau aux girolles en fricassée</i>	36€
<i>Le perdreau rôti à la feuille de vigne</i>	38€
<i>Le canard sauvage aux fruits de saison, rôti au four (pour 2)</i>	50€

Nos desserts 12€

Millefeuille caramel demi-sel, glace vanille

La William flambée à l'eau de vie, sorbet poire

La goutte d'eau aux fruits frais et sorbets

Les profiteroles ,chou chocolat , glace vanille et chocolat chaud

Le soufflé chaud au Grand Marnier 14€

(supplément menus 5€)

Les dessert sont à commander en début de repas

Le plateau de fromages 12€