

## **HORS D'ŒUVRE ...**

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| <b>Mini Croques' au beurre truffé (à partager)</b> | 15      |
| <b>Queues de Gambas en tempura</b>                 | 14      |
| <b>Assiette de Saumon fumé</b>                     | 14      |
| <br><b>Caviar Oscietre « Astara » /50gr</b>        | <br>140 |

## **ENTREES :**

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| <b>Poireaux vinaigrette façon « ravigote »</b>        | 12     |
| <i>Œuf dur, croutons, oignons, câpres, cornichons</i> |        |
| <b>Soupe de légumes d'hiver</b>                       | 12     |
| <i>Carotte, navet, pomme de terre, Courge ...</i>     |        |
| <br><b>Foie gras de canard maison</b>                 | <br>16 |
| <i>Confiture mirabelle et pain de campagne grillé</i> |        |
| <b>Terrine de campagne maison</b>                     | 11     |
| <b>La Spéciale n°2</b> DAVID HERVE/6pcs               | 16     |

## **PLATS ...**

### ***Bavette d'Aloyau*** 26

*Sauce au bleu d'Auvergne, frites maison*

### ***Filet de Bœuf Rossini*** 33

*Sauce foie gras , petits légumes et frites maison*

### ***Belle côte de Veau rôtie aux herbes de garrigues*** 39

### ***Côte de Bœuf maturée*** 72

*Pour 2 personne*

### ***Blanquette de Veau*** 30

*Riz pilaf*

### ***Magret de canard rôti aux Poires*** 31

*Poires pochées aux épices, tombée de Chou rouge, jus aux graines de Moutardes*

### ***Filet de Lieu jaune cuit doucement*** 26

*Mousseline de patate douce , émulsion safran*

### ***Noix de Saints Jacques juste poêlées*** 29

*Risotto à la courge Butternut*

## **DESSERTS ...**

***Crème Brulée Vanille*** 11

***Mi cuit chocolat*** 12

*Guayaquil 64% et glace vanille*

***Belle part de Tarte Tatin*** 13

*Avec glace vanille ou crème fraîche*

***Assortiment de Fromages affinés*** 11

***Café gourmand*** 11

***Crêpes Suzette*** 12

*Flambées minute au Grand-Marnier*