La carte

Entrées

Carrousel de Foies Gras en Quatre saveurs **19 €**

Crème Brulée de Foie Gras et ses Petits Pains **15 €**

4 Profiteroles d'Escargots aux Champignons Crème aux Herbes Parfumés **17 €**

St Jacques Snackées à La Vanille et Crumble à L'estragon **16€**

Trilogie de Poissons Fumés Maison Crème Fouettée Béarnaise, Blinis de Sarrazin **17€**

Saumon Fumé Maison Crème Fouettée Béarnaise, Blinis de Sarrazin **15€**

Cassolette de Boudin Blanc aux Pommes et Romarin **14 €**

Plats

Médaillons de Lotte et St Jacques Crème de Langoustines sur Fondue de Légumes et Lasagnes du Moment **28 €**

Tournedos de Cerf Sauce Façon Grand Veneur Poêlée de Champignons, Pomme Duchesse **28 €**

Cocotte de Goulash de Sanglier aux saveurs Hongroises **24 €**

Souris D'agneau (+ ou -500g) Confite au Miel et Coing, Polenta Crémeuse **34€**

Pièce de Bœuf Français (+ou-300gr) Sauce du Chef, Pommes Sautées **29 €**

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées **22 €**

Desserts

Forêt Noire Revisitée 9 **€**

Moelleux comme un Muffin aux Clémentines Crème Pâtissière à le Mandarine **9 €**

Trilogie de Crèmes Brulées saveurs Praliné, Crème de Marron et Vanille à la tonka **9€**

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes **9 €**