

Suggestions du Chef

- * *Velouté de Cresson , Effiloché d'Elbot Fumé et Crème aux Fines Herbes* 9,95
- * *Terrine de Campagne d'Antan et sa Garniture Traditionnelle* 12,75
- * *Ravioles aux Petits Légumes Croquants dans son Bouillon Bisqué* 14,95
- * *Tartare de Filet de Bar aux Huîtres* 15,95
- * *La Poêlée de Noix de Saint Jacques, Mousses de Carottes et brocolis,
Beurre Blanc aux Fines Herbes* 19,95
- * *Les Huîtres Creuses Fines de Claires N°3 Les 6 15,00 Les 9 22,50*

- * *Le Filet de Sandre Poêlé, Jus à l'Origan et Tartiflette Savoyarde* 24,50
- * *L'Escalope d'Espadon Grillée et son Beurre Blanc à l'Ail des Ours* 25,95
- * *La Sole de Zeebrugge Meunière* 28,95
- * *Le Jarret d'Agneau Braisé, Flageolets et Pommes Persillées* 21,95
- * *La Couronne de Porc Grillé, Sauce Grand Mère et Pommes Fondantes* 22,50
- * *La Côte de Veau Poêlée, Sauce à la Leffe Blonde et Légumes de saison* 24,95

- * *La Tuile Pralin Caramel, Chantilly à la Vanille* 8,95
- * *La Demi Sphère Mont Blanc aux Fruits* 9,50
- * *La Trilogie Gourmande* 9,95