

Suggestions du Chef

* <i>Consommé d'Écrevisses et sa Crème à la Truffe</i>	13,50
* <i>Duo de Terrines de Canard et de Campagne à l'Ancienne aux Fruits Exotiques et Oignons Confits</i>	13,75
* <i>Ris de Veau Poêlé, Ramonache de Céleri et Miettes de Crabe</i>	17,50
* <i>Carpaccio de Langoustines, Crème Légère au Raifort et Avruga</i>	18,95
* <i>Noix de Saint Jacques Poêlées, Croustillant au Bacon et sa Crème au Potiron</i>	20,95

* <i>Filet de Bar Grillé, Sauce Paprika et Risotto aux Champignons de Paris</i>	26,50
* <i>Filet de Saint Pierre Poêlé, Coulis Provençal et Pommes Rissolées</i>	27,50
* <i>Rognons de Veau Rôtis, Sauce à la Gueuze et Pommes Croquettes</i>	21,50
* <i>Canard Sauvage Rôti, Sauce au Thym et Baies Roses, Pommes Dauphines</i>	24,25
* <i>Mignon de Bœuf Irlandais Grillé, Sauce Bergère et son Gratin de Chou-Fleur</i>	27,95

* <i>Tarte au Pommes (servie chaude) et sa Boule de Glace Vanille</i>	8,95
* <i>Le Pavlova aux Fruits Rouges</i>	9,50