

ENTRÉES

Soupe de poissons maison 9€
emmental, rouille et ses croûtons.

Nage d'escargots 10€
jambon de pays, légumes, crème et noisettes.

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" 12€
foie gras maison et cèpes.

La poire pochée au sirop 4épices et chèvre grillé, jambon serrano 12€
(version végétarienne sur demande)

L'œuf mollet d'hiver 13.5€
Crème de potimarron, magret séché maison, châtaignes. Version végétarienne sur demande
(Eufs de plein air Domaine de Malakoff)

Salade Margelle : 15€
Magret séché maison et toast de foie gras maison.

Le foie gras de canard maison 16€
mi-cuit au cognac.

Vous souhaitez une entrées en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUÎTRES

Spéciales de chez Yves PAPIN

Accompagnements au choix : beurre doux
ou vinaigre à l'échalotte ou citron ou les 3

L'unité N°3 2.4€

6 Huîtres N°3 14.4€

9 Huîtres N°3 21.6€

12 Huîtres N°3 28.8€

Commandez un de nos foie gras maison et/ ou un magret séché : vous l'aurez sous vide sous 72 h

Prix net en euros, service compris

Menu

POISSONS

Le Retour de la Criée 23€
*sauce au choix**

Bar Grillé entier ou Daurade Grillée 26€
selon arrivage

Les Noix de Saint-Jacques 32€
*sauce au choix**

Gambas ou Ecrevisses flambées au Cognac 32€
du domaine de Malakoff

VIANDES

Cuissot de porcelet rôti 22€
, sauce au morilles

Magret de Canard 24€
*220g environ, sauce au choix**

Sauté de Gibier du moment 28€

Le Filet de Bœuf 30€
*220g environ, sauce au choix**

Tournedos Rossini 34€
Foie gras poêlé 220g environ

Les Ris de Veau façon Grand-Mère 34€
pommes de terre grenaille et légumes

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Poissons :

Bisque de homard ou Beurre blanc Espelette ou Persillades

VianDES :

Ail des Ours ou Sauce Grand-mère ou Poivre



MENU ENFANT

12€

(moins de 10 ans)

Plat : Plat à la carte version enfant sauf Tournedos Rossini

dessert : un fondant au chocolat maison

ou une glace 2 boules

Boisson : sirop à l'eau

Prix net en euros, service compris

Menu

ENTRÉES

Soupe de poissons maison
emmental, rouille et ses croûtons.

Nage d'escargots
jambon de pays, légumes, crème et noisettes.

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois"
foie gras maison et cèpes.

La poire pochée au sirop 4épices et chèvre grillé, jambon serrano *(version végétarienne sur demande)*

L'œuf mollet d'hiver
Crème de potimarron, magret séché maison, châtaignes. Version végétarienne sur demande
(Eufs de plein air Domaine de Malakoff)

Salade Margelle :
Magret séché maison et toast de foie gras maison.

Le foie gras de canard maison
mi-cuit au cognac.

Vous souhaitez une entrées en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUÎTRES

Spéciales de chez Yves PAPIN

Accompagnements au choix : beurre doux
ou vinaigre à l'échalotte ou citron ou les 3

L'unité N°3

6 Huîtres N°3

9 Huîtres N°3

12 Huîtres N°3

Commandez un de nos foie gras maison et/ ou un magret séché : vous l'aurez sous vide sous 72 h

Prix net en euros, service compris

Menu

POISSONS

Le Retour de la Criée
*sauce au choix**

Bar Grillé entier ou Daurade Grillée
selon arrivage

Les Noix de Saint-Jacques
*sauce au choix**

Gambas ou Ecrevisses flambées au Cognac
du domaine de Malakoff

VIANDES

Cuissot de porcelet rôti
, sauce au morilles

Magret de Canard
*220g environ, sauce au choix**

Sauté de Gibier du moment

Le Filet de Bœuf
*220g environ, sauce au choix**

Tournedos Rossini
Foie gras poêlé 220g environ

Les Ris de Veau façon Grand-Mère
pommes de terre grenaille et légumes

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Poissons :

Bisque de homard ou Beurre blanc Espelette ou Persillades

VianDES :

Ail des Ours ou Sauce Grand-mère ou Poivre



MENU ENFANT

12€

(moins de 10 ans)

Plat : Plat à la carte version enfant sauf Tournedos Rossini

dessert : un fondant au chocolat maison

ou une glace 2 boules

Boisson : sirop à l'eau

Prix net en euros, service compris