

# 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  
mi-cuit au cognac.** 16€

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

# HUITRES

*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**

# P O I S S O N S

<b>Le Retour de la Criée <i>sauce au choix*</i></b>	23€
<b>Bar Grillé entier ou Daurade Grillée <i>selon arrivage</i></b>	26€
<b>Les Noix de Saint-Jacques <i>sauce au choix*</i></b>	32€
<b>Gambas ou Ecrevisses flambées au Cognac <i>du domaine de Malakoff</i></b>	32€

# V I A N D E S

<b>Cuissot de porcelet rôti <i>, sauce au morilles</i></b>	22€
<b>Magret de Canard <i>220g environ, sauce au choix*</i></b>	24€
<b>Sauté de Gibier du moment</b>	28€
<b>Le Filet de Bœuf <i>220g environ, sauce au choix*</i></b>	30€
<b>Tournedos Rossini Foie gras poêlé 220g environ</b>	34€
<b>Les Ris de Veau façon Grand-Mère <i>pommes de terre grenaille et légumes</i></b>	34€

\*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*



# M E N U E N F A N T

(moins de 10 ans)

12€

**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*

# 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 €**

# HUITRES

*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*

# P O I S S O N S

**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*

# V I A N D E S

**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*



# M E N U E N F A N T

*(moins de 10 ans)*

12€

**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*