

## *Les Entrées.*

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <u>Cassolette de 12 Escargots de Bourgogne</u> Maître d'hôtel                              | 18 € |
| <u>Cuisses de grenouille à la Provençale</u> Flambées au calvados                          | 18 € |
| <u>Tartare de Saumon Frais</u> Concassée de tomates cerise<br>, échalotes Coriandre, Soja. | 18 € |
| <u>Foie Gras frais de Canard</u> cuit maison, Chutney de<br>Figues et Toasts.              | 20 € |
| <u>Carpaccio de Bœuf</u> , Velouté de Basilic, Copeaux de<br>Parmesan, Huile d'olive.      | 18 € |
| <u>Saumon fumé de Norvège</u> , Citron, Beurre, et Toasts.                                 | 18 € |

*Menu à 38 euros.*

*Les entrées au choix :*

*Carpaccio de bœuf*

*Foie gras de Canard « fait maison »*

*Noix st Jacques flambées au Calvados.*

*Cuisses de Grenouille à la Provençale.*

*Les Plats au choix :*

*Entrecôte grillée aux cèpes ;*

*Magret de Canard au miel.*

*Duo de Thon et d'Espadon grillé.*

*Blanquette de Lotte et Gambas, coco et curry*

*L'assiette de Fromages ou Dessert:*

*Voir la Carte des Desserts.*

## Les Salades.

Salade Niçoise : thon, anchois, olives, œuf dur, poivrons, tomate, mesclun 18 €

Salade de Tomates et Mozzarella : tomates cœur de bœuf, basilic 16 €  
mesclun, copeaux de parmesan, huile d'olive;

Salade de Samoussas frais au chèvre, frits, tomates cœur de bœuf 18 €  
, oignons rouges mesclun, crème de basilic.

Salade de poulet et curry : / servie tiède, , tomate, mesclun, crudités, 18 €

Salade de Gambas, Flambées au calvados : 24 €

6-7 pièces, beurre, ail et persil, tomates, concombre, oignons rouges.

## Les Pâtes

Linguine à la Carbonara : lardons, oignons, crème, jaune d'œuf. 16 €

Linguine aux Gambas Flambées au calvados : 6-7 pièces, beurre 24 €  
ail et persil, chanterelles fraîches, bisque de homard.

Linguine aux Cèpes Flambées au Calvados : ail et persil, crème. 18 €

Linguine à la Vongole : palourdes, ail et persil, tomates, vin blanc 18 €

Linguine aux Fruits de mer et son 1.2 Homard Canadien : moules 30 €  
d'Espagne, amandes, palourdes, bisque de homard, chanterelles, crème

Linguine végétarienne à la ratatouille « maison » 16 €

## Les Viandes et les Volailles .

Tous nos plats sont accompagnés au choix : Ratatouille

« maison », ou pommes de terre grenaille cuisinées à la graisse d'oie, lardons, oignons, ou gratin dauphinois

« maison » ou riz basmati, ou frites « maison »

Faux filet grillé au poivre vert. 18 €

Steak Tartare préparé minute : moutarde, ketchup 18 €  
, câpres, cornichons, tabasco, worcestershire, jaune d'œuf.

Suprême de poulet à la Normande : crème 18 €  
, champignons de Paris, calvados.

Entrecôte grillée sauce aux cépes. 23 €

Magret de Canard, poelé et rôti laqué de miel. 23 €

Filet de Boeuf grillé sauce aux morilles. 26 €

Souris d'agneau confite : 4 heures de cuisson, miel, 23 €  
abricot et gingembre .

Foie de veau poelé : beurre, ail et persil. 18 €

## Les Viandes et les Volailles .

Tous nos plats sont accompagnés au choix : Ratatouille « maison », ou pommes de terre grenaille cuisinées à la graisse d'oie, lardons, oignons, ou gratin dauphinois « maison » ou, riz basmati, ou frites « maison »

Faux filet grillé au poivre vert. 18 €

Steak Tartare préparé minute : moutarde, ketchup 18 €, câpres, cornichons, tabasco, worcestershire, jaune d'œuf.

Suprême de poulet à la Normande : crème 18 €, champignons de Paris, calvados.

Entrecôte grillée sauce aux cépes. 23 €

Magret de Canard, poelé et rôti laqué de miel. 23 €

Filet de Bœuf grillé sauce aux morilles. 26 €

Souris d'agneau confite : 4 heures de cuisson, miel, 23 €

abricot et gingembre .

Foie de veau poelé : beurre, ail et persil. 18 €