

# Menu 29€50

*Escalope de foie gras poêlée aux figues et magret fumé à la pomme  
Huitres gratinées fondue de poireaux*

---

*Escalope de veau sauce cèpes pomme de terre légumes  
Saint Jacques poelées crème de langoustines risotto crémeux*

---

*Nougat glacé*

*Brioche perdue framboise crème glacée vanille*

*Mousse au chocolat*

*Mousse à la framboise*

*Crème brûlée au baillés*

## A la Carte

### PLANCHE APERITIVE

*Planche gourmande (cochonailles et fromages) petite 10€ grande 20€*

### ENTRÉES

*Huitres gratinées fondue de poireaux 8€50*

*Escalope de foie gras poêlée aux figues et magret fumé à la pomme 9€50*

### PLATS

*Faux filet maturé sauce poivre ou gorgonzola pomme de terre , légumes 25€*

*Noix d'entrecote maturé sauce poivre ou gorgonzola pomme de terre, légumes 29€50*

*Escalope de veau sauce cèpes pommes de terre légumes 18€*

*Tagliatelles aux Saint Jacques 21€*

*Filet de Bar crème de langoustines risotto cremeux legumes 21€*

### DESSERTS

*Assiette de fromages (tomme de savoie, comté, saint nectaire, camembert, chutney de figues) 7€50*

*Nougat glacé coulis de fruits rouges 8€*

*Mousse à la framboise 5€50*

*Brioche perdue framboise creme glacée vanille 7€50*

*Café ou thé gourmand 9€*

*Mousse au chocolat 6€50*