

ENTRÉES

| | |
|--|--------------|
| Terrine de Foie Gras de Canard Maison | 35,00 |
| <i>& marmelade aux épices</i> | |
| Bar, Saumon & Thon en Carpaccio | 29,00 |
| <i>Assaisonnement au Wasabi</i> | |
| Saumon fumé Ecosais | 32,00 |
| <i>Label Rouge</i> | |
| Escargots Petits Gris de Touraine | 29,00 |
| <i>au Beurre Persillé et Coulis de Tomate</i> | |
| Escalope de Foie Gras Chaud Poêlé | 37,00 |
| <i>Vinaigre de Framboise & Pommes Caramélisées</i> | |
| Queues de Langoustines Poêlées | 35,00 |
| <i>& vinaigrette aux agrumes</i> | |

POISSONS

| | |
|---|--------------|
| Médailles de Lotte et Langoustines | 35,50 |
| <i>Sauce Safranée</i> | |
| Filet de Turbot Sauvage Poêlé | 35,50 |
| <i>Sauce Langoustine</i> | |
| Filets de Bar Sauvage Grillé | 35,50 |
| <i>À l'Infusion de Citronnelle</i> | |

VIANDES

| | |
|--|--------------|
| Filet de Bœuf Sauce Périgueux | 36,00 |
| <i>Origine France</i> | |
| Rognons de Veau Escalopés Sauce au Noilly | 31,00 |
| <i>Origine France ou Pays Bas</i> | |
| Ris de Veau "Cœur" Braisé | 40,00 |
| <i>Origine France ou Pays Bas</i> | |
| Magret de canard | 31,00 |
| <i>Miel de Châtaigne & Poivre Vert du Kerala</i> | |
| Pigeonneau Rôti | 38,00 |
| <i>Origine France</i> | |

Nos Suggestions selon Les Saisons

Homard Breton, Asperges, Coquille St Jacques de nos Côtes, Gibier

QUELQUES VINS DE NOTRE CARTE

| | Millésime | Bouteilles | 1/2 Bout. |
|--|------------------|-------------------|-----------------------|
| <u>Vin Rosé</u> | | | |
| Magalie de Figuière Côtes de Provence (a.o.c.) | 2020 | 35.00 | 25.00 (50 cl.) |
| <u>Vin du Beaujolais</u> | | | |
| Moulin à Vent La Dynastie P.Ferraud (a.o.c.) | 2016 | 60.00 | |
| <u>Vin de Loire blanc</u> | | | |
| Reuilly Domaine Aujard (a.o.c.) | 2020 | 40.00 | |
| <u>Vin de Loire rouge</u> | | | |
| Menetou Salon « La Tour St Martin (a.o.c.) | 2017 | 37.00 | 20.00 |
| <u>Vins de Bourgogne Blancs</u> | | | |
| Montagny Faiveley (a.o.c .) | 2017 | 53.00 | 22.00 |
| Chablis 1^{er} Cru « Montée de Tonnerre » Régnard (a.o.c.) | 2015 | 99.00 | 53.00 |
| <u>Bourgognes Rouges</u> | | | |
| Hautes – Côtes de Beaune Roux Père & Fils (a.o.c .) | 2022 | 60.00 | |
| Aloxe Corton L.Latour(a.o.c.) | 2022 | 105.00 | 55.00 |
| <u>Bordeaux Rouges</u> | | | |
| Château Ramage La Batisse Haut – Médoc (a.o.c.) | 2011 | 50.00 | |
| Château Olivier Pessac Léognan cru classé (a.o.c.) | 2018 | 95.00 | 50.00 |