

Entrées froides.

Assiette de saumon fumé et ses toasts 16,50.€

Douze huîtres fines de Claires moyennes 26,00.€

Marbré de foie gras de canard au comté
et magret fumé, confiture d'oignons rouges 21,50.€

Tartare de saumon aux huitres et aux pommes granny 20,00.€

-O-O-O-

Entrées chaudes.

Œuf parfait aux cèpes, sauce au Parmesan 13,00.€

Foie gras de canard poêlé aux framboises 21,50.€

Brochettes de St Jacques et langoustines
et fricassée de shiitakes 23,00.€

-O-O-O-

Poissons.

Escalope de saumon à l'ail des ours 23,00.€

Filet de daurade grillé, sauce vierge, risotto de blé 26,00.€

Sole meunière au beurre blanc 34,00.€

Tournedos de lotte rôti aux morilles 28,00.€

Fricassée de lotte et de langoustines aux girolles 28,00.€

Tataki de thon en croute de sésame

Wok de légumes croquants, sauce vierge 27,00.€

-O-O-O-O-

Viandes.

Tartare de bœuf coupé au couteau 23,00.€

Pièce de bœuf sauce au poivre 23,00.€

Magret de canard cuit basse température

Jus au romarin et grenailles rôties 22,50.€

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 21,50.€

-O-O-