

# ENTRÉES

<b>Salade de chèvre chaud</b>	10€
<b>Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois"</b> <i>foie gras maison et cèpes.</i>	12€
<b>L'œuf mollet du jardin</b> <i>Crème de carotte et gingembre, bœuf séché maison.</i> <small>(Eufs de plein air Domaine de Malakoff.</small>	13.5€
<b>Panier de tartare de rouget</b> <i>à la vinaigrette , orange sanguine. et poivre de sichuan.</i>	13.5€
<b>Salade Margelle :</b> <i>Magret séché au Timut maison et toast de foie gras maison.</i>	15€
<b>Le foie gras de canard maison</b> <i>mi-cuit au cognac.</i>	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

<b><i>L'unité N°3</i></b>	2.4€
<b><i>6 Huîtres N°3</i></b>	14.4€
<b><i>9 Huîtres N°3</i></b>	21.6€
<b><i>12 Huîtres N°3</i></b>	28.8€

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

# POISSONS

**Le Retour de la Criée** 23€  
*sauce au choix\**

**Bar Grillé entier ou Daurade Grillée** 26€  
*selon arrivage*

**Sole meunière selon arrivage** 32€

**Les Noix de Saint-Jacques** 32€  
*sauce au choix\**

**\*Sauce au choix (une seule par plat) :**  
*Poivron rouge ou Beurre blanc citronné ou Persillades*

# VIANDES

**Cuissot de porcelet rôti** 22€  
*cuisson basse température, sauce au choix\**

**Magret de Canard** 24€  
*sauce au choix\**

**Le Filet de Bœuf** 30€  
*sauce au choix\**

**Tournedos** 32€  
*sauce au choix\**

**Les Ris de Veau façon Grand-Mère** 34€  
*pommes de terre grenaille et légumes*

**\*Sauce au choix (une seule par plat) :**  
*Sauce poivre vert ou Sauce Grand-mère ou Girolles*

## MENU ENFANT 12€ (moins de 10 ans)

**Plat : Plat à la carte version enfant sauf Tournedos**  
**dessert : un fondant au chocolat maison**  
**ou une glace 2 boules**

*Prix net en euros, service compris*