

### Entrées froides

Boudin Blanc nature	11.50€ / kg
Boudin Blanc truffé	18.90€ / kg
Boudin Blanc Morille	17.95€ / kg
Boudin Blanc escargots	15.40€ / kg
Foie gras Maison	115€ / kg
Demie langouste	14.90€ / pers
Coquille écrevisse	2.95€ pce
Charlotte asperge verte et homard	3.25€ pce
Bavarois saumon, avocat et crevette	3.15€ pers
Pâté en croute canard aux pistaches	17.80€/kg
Saumon fumé maison	42€/kg
Ballottine volaille kg	18.80€/
Coquille saumon	2.70€
Homardine	2.75€
Œufs norvégiens	3.70€
Œuf en gelée	2.10€
Printanière saumon	2.75€

## Entrées chaudes

Bouchée ris de veau	5.10€
Bouchée Neufchâtelloise	2.75€
Bouchée fruits de mer	3.35€
Bouchée à la reine	2.45€
Coquille st jacques à la normande	4.95€
Caille farcie au foie gras	4.50€
Cassolette de poisson dieppoise	3.95€
Pavé de saumon soufflé	3.90€
Coquille st jacques normande	4.95€
Escargots	6.70/dz
Galette des rois boudin blanc 4 pers	9.50€
6 pers	13.50€
Galette des rois bb aux morilles 4 pers	11.90€
6 pers	14.50€

## Plats cuisinés

6.50€ / pers avec légumes

Cuisse de canard poivre vert

Suprême de pintade aux morilles

Jambon à l'os en croute sauce madère

Chapon au vin jaune

Pavé de saumon sce champagne

Filet poulet normande

Langue de bœuf sce piquante

Paupiette volaille maison

Carré de porcelet sce madère

## Légumes

Gratin dauphinois

Tomate provençale

Dôme asperges Vertes

Duo de pommes de terre

Poêlée du jardinier

Endive braisée

Fagots h.v