

Notre carte

Pour votre venue au RG ,Aline chef de salle, Philippe chef de cuisine et leur équipe, vous souhaitent un excellent appétit !



Les entrées

Tartare de saumon frais cuisiné simplement citron huile olive et basilic 13 €

Carpaccio de bœuf(70grs) pesto et légumes pickles 12 €

Pâté en croûte (maison Bolard) et foie gras 13 €

Gravlax de saumon (c'est comme du saumon fumé, mais ce n'est pas fumé) 13€

Tataki de thon 13 €

Tombée de pleurotes, œuf poché et foie gras 16 €

Notre foie gras traditionnel maison, confiture d'oignons et magret fumé 18€

Supplément légume avec une entrée +4€

Les plats

Tartare de saumon frais cuisiné simplement citron huile olive et basilic 22 €

Filet de dorade royale rôti, sauce fine 27€

Tataki de thon(160grs) OU escalopes de saumon posées sur sauce provençale 23€

Faux-filet poivrade (race Normande) 27€

Cassiolette de rognon et ris de veau aux champignons 26€

Sauté de rognon de veau aux champignons 23 €

Notre véritable jambon à l'os cuisiné "maison", servi, froid mayonnaise 23 €

Timbale de ris de veau à la crème 29 €

Filet de bœuf au poivre flambé par le chef en cuisine (240 grs)36€

Légumes au choix à votre convenance

Pommes allumettes ou Patates sautées ail et persil ou salade verte ou Ratatouille "maison"

Dessert voir au tableau