**MENU D’ HIVER 38,00 E s.c.**

**Foie gras de canard poélé, brioche en pain perdu, pommes vertes rapées, sauce miel**

Hot duck foie gras, pancake, green apple and honey sauce

**Terrine de viande pot au feu et foie gras en gelée,quelques légumes et vinaigrette truffes**

Terrine of « pot au feu »and foie gras in jilly,small végétables and truffle sauce

**Tartare de daurade et huitres mariné, crème de choux-fleur au curry, gelée de citron**

Seabass and oesters tartare marinated, flowers cabbage cream and curry, lime jelly

° ° ° °

**Cocotte de rognons de veau sautés et champignons sauce marsala ,fine purée au beurre**

Pot of veal kidneys and mushrooms, marsala sauce and végétables purée

**Pavé de loup grillé, jus aux petits pois, émulsion de lard fumé quelques légumes**

Filet of seabass grilled with peas juice, cream of smoked bacon and vegetables

**Agneau de lait des Pyrennées rôti ,les abats en choux farci,gnocchis et crème de morilles**

Roasted baby lamb,stuffed cabbage gnocchis and morels cream

**Demi homard grillé, beurre blanc, macaronis aux artichauts poélés, épinards sautés**

( sup 4,00 e)

Grilled alf lobster, pasta and small artichokes, spinaches

° ° ° ° °

Assiette de fromages du moment ou la carte des desserts