

LE RG

Notre Carte

Aline cheffe de salle , Philippe chef de cuisine et leur équipe , vous souhaitent un excellente appétit !

LES ENTRÉES

La Ficelle Picarde	12 €
Pâté en croûte (maison Bolard) et foie gras	13 €
Duo de tataki de thon et gravlax	14 €
Terrine de julienne, écrevisses, saumon, gaspacho de tomates	14 €
Croustade de ris de veau aux champignons pointe truffée	15 €
Notre foie gras traditionnel maison, confiture d'oignons et magret fumé	18 €

* Supplément légume avec une entrée : +4 €

LES POISSONS

Médallions de dos de julienne, sauce fine estragon	23 €
Poêlée de noix de Saint-Jacques, sauce mousseline	30 €

LES VIANDES

Jambon à l'os cuit maison, mayonnaise	23 €
Mijoté de porc crémé aux 2 champignons morilles et shiitaké	23 €
Jarret de porc braisé, sauce brune ou moutardée crémée	23 €
Tête de veau traditionnelle sauce gribiche	24 €
Andouillette AAAAA braisée moutarde	25 €
Onglet de boeuf poivrade légère	25 €
Ris de veau à la crème	30 €
Filet de bœuf flambé par le chef en cuisine, sauce poivre	36 €

LÉGUMES AU CHOIX À VOTRE CONVENANCE

Pommes allumettes • Patates sautées ail et persil • Salade verte • Risotto de chou-fleur

POUR LES DESSERTS, VEUILLEZ CONSULTER LE TABLEAU