

La Carte

Entrées

<i>St Jacques au Blanc de Poireaux</i>	8.50€
<i>Salade de Chèvre chaud Flambé à la Truffe d'Été</i>	7.50€
<i>Gambas au Bacon sauce Whisky</i>	8.00€
<i>Foie gras poêlé aux Poires</i>	9.00€
<i>Melon au Pineau</i>	7.50€
<i>Brioche au Foie gras Œuf poché et Bacon sauce Foie gras</i>	7.50€

Plats

<i>Filet de Bœuf au Foie gras</i>	13.50€
<i>Agneau sauce au Thym</i>	11.00€
<i>Filets de Cailles au Foie gras</i>	11.50€
<i>Magret de Canard tranché au Miel et Poivre vert</i>	13.50€
<i>Le « Poisson du Jour » et sa sauce</i>	10.50€
<i>Filet de Bœuf à la Truffe d'Été</i>	13.50€
<i>Filet Mignon de Porc aux Cèpes</i>	10.00€
<i>Paleron de Boeuf Braisé au Foie Gras</i>	11.50€

Brie chaud ou Plateau de Fromages 6.00€

(Pour le bon déroulement du Service, nous prendrons votre commande de Fromage et de Dessert en même temps que votre Menu. Merci)

Desserts

<i>Mascarpone Arôme Pistache Maison et Framboises</i>	6.50€
<i>Banana Split</i>	7.00€
<i>Framboises Melba</i>	6.50€
<i>Crème Brûlée à l'Amaretto</i>	6.50€
<i>Cœur fondant au Chocolat</i>	6.50€
<i>Soufflé Glacé au Grand-Marnier</i>	8.00€
<i>Iceberg et Peppermint ou Sorbet d'Ananas et Cognac</i>	8.00€
<i>Dame Blanche</i>	6.00€
<i>Banane Créole chaude Sauce Chocolat et sa Glace Noix de Coco</i>	7.00€
<i>Déclinaison de Poires sur sa sauce au Chocolat</i>	6.50€
<i>Brioche perdue de Pommes et Fruits rouge</i>	6.50€
<i>Glaces et/ou Sorbets 3 boules</i>	5.00€

(Tous nos Plats sont accompagnés d'une sauce, Cependant vous pouvez les demander avec la sauce à part)

Service compris