

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

Ficelle Picarde 12 €

Trilogie au tour du saumon (rillettes , tataki et tartare) 14 €

Le pâté en croûte, pointe foie gras (maison Bolard à Saint-Amour) 14 €

Tataki de thon 14 €

Pointes d'asperges, œuf poché sauce mousseline goût truffée 15 €

Tombée de pleurotes, œuf poché et chouïa de foie gras 16 €

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

(Supplément légume +4€)

Les plats

Escalopes de filet de saumon poêlées sauce Provençale 23 €

Confit de canard maison 23 €

Tartare de bœuf traditionnel 23 €

Cassolette de rognon de veau aux champignons 23 €

Tataki de thon 24 €

Confit de veau de 6h00 sauce fine truffée 24 €

Médallions de filet de bœuf poivrade 26 €

Cassolette de rognon et ris de veau 26 €

Timbale de ris de veau à la crème 29 €

Filet de bœuf (240 grs) poivrade, flambé par le chef en cuisine ! 34 €

Légumes au choix à votre convenance

Pommes frites ou Patates grenailles sautées ou salade verte ou Risotto de chou-fleur

Dessert voir au tableau