Nos entrées 12€

Foie gras mi-cuit, ses toasts et son granité

Salade de chèvre chaud, pomme Granny et miel

Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne ou sauce madère

Tête de veau sauce gribiche

Cervelle de veau sauce meunière

Rillettes de saumon et leurs toasts

Salade gersoise

Pot-au-feu de foie gras (suppl. 3€)

Nos pâtes 16€

Tagliatelles au foie gras et aux morilles

Tagliatelles aux scampis persillés

Tagliatelles au saumon et aux légumes

Tagliatelles aux Saint-Jacques et aux cèpes

Tagliatelles aux gésiers et aux cèpes

Prix TTC et service compris

Nos grillades 22€50

Entrecôte grillée, au beurre maître d'hôtel

Faux-filet grillé, au beurre maître d'hôtel

Magret de canard escalopé sauce framboise

Brochette de rognon de veau

Brochette de canard (Magret et cœur de canard)

Brochette de poulet mariné au citron

Mix de viandes en brochette

Côtelettes d'agneau

Côte à l'os pour 2 personnes (environ 2kg) 45€00

Nos plats cuisinés 22€50

Tournedos aux morilles

Onglet de bœuf sauce échalotes

Daube de joue de bœuf

Tripes maison façon Pétéram

Cassolettes de rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne ou madère

Souris d'agneau confite au thym

Tête de veau sauce gribiche

Fricassée d'escargots aux cèpes

Cassolette de ris de veau à l'ancienne

Cuisse de canard confite maison

Prix TTC et service compris

Nos poissons 22€50

Pavé de saumon à la vapeur, sauce oseille

Cuisses de grenouilles beurre persillé

Tronçon de baudroie au lard rôti sauce poivrons

Filet de sandre à la vapeur, légumes basquaise

Nos desserts maison 6€

Prix TTC et service compris