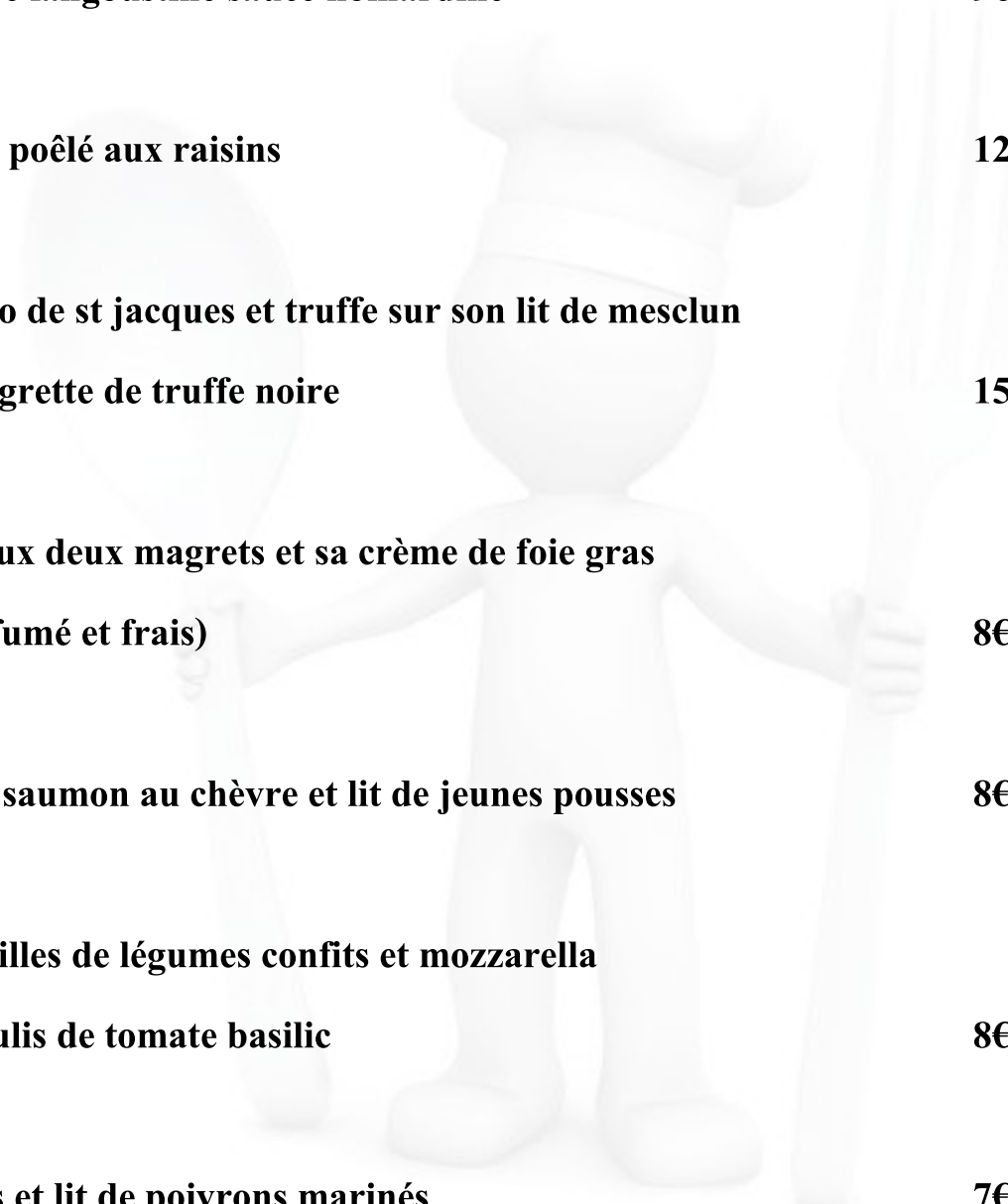



Entrée à la carte



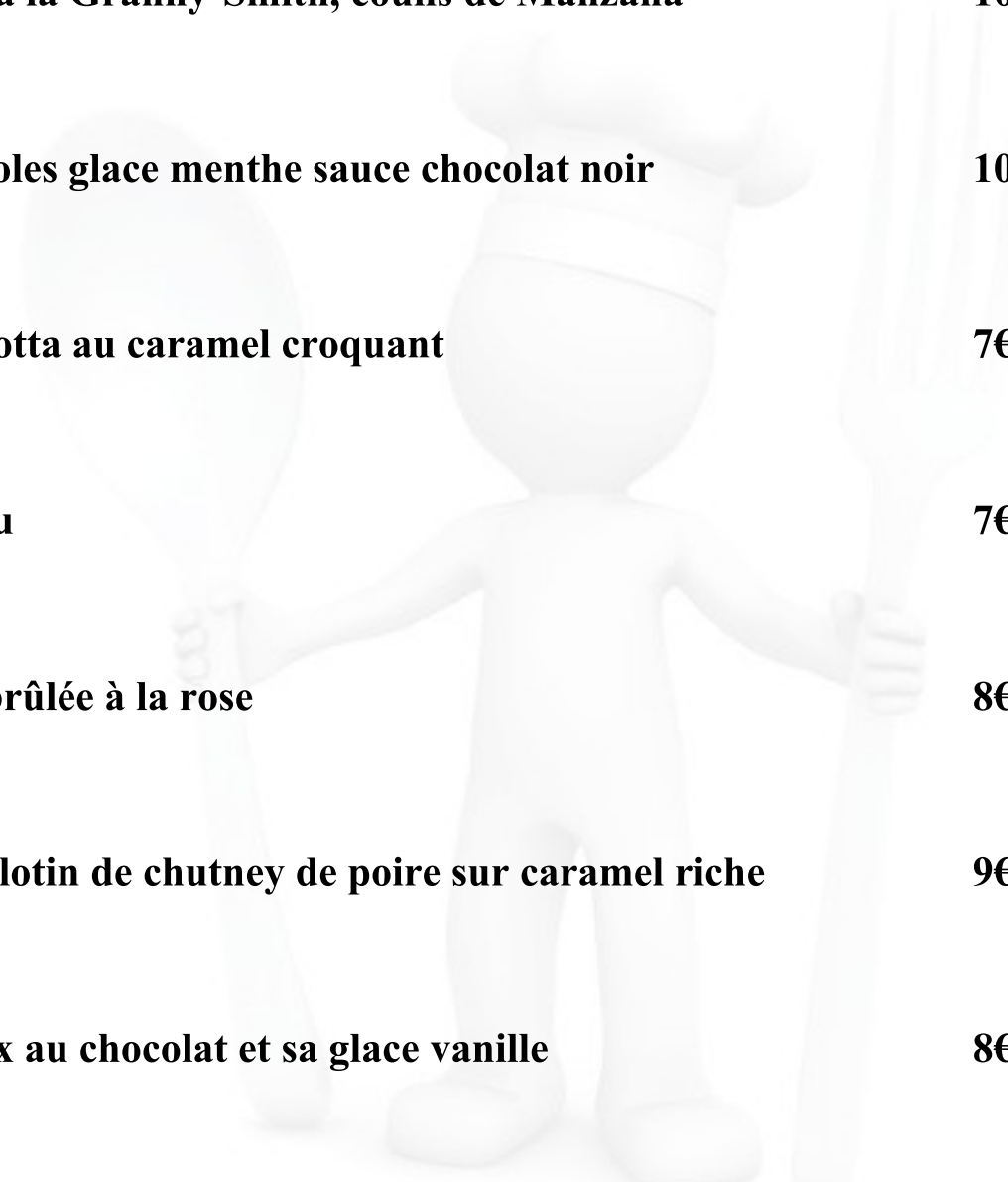
Raviole de langoustine sauce homardine	9€
Foie gras poêlé aux raisins	12€
Carpaccio de st jacques et truffe sur son lit de mesclun à la vinaigrette de truffe noire	15€
Ravioli aux deux magrets et sa crème de foie gras (magret fumé et frais)	8€
Roulé de saumon au chèvre et lit de jeunes pousses	8€
Mille-feuilles de légumes confits et mozzarella et son coulis de tomate basilic	8€
Involtinis et lit de poivrons marinés	7€
Salade gourmande écrevisses et foie gras	9€
Cassolette de gambas tomate basilic	10€

Plat à la carte



Filet de turbot a la graine de moutarde	
Tagliatelle a la tomate	16€
Filet mignon de porc a l'ananas confits	
Et petits légumes glaces	14€
Aiguillettes de canard aux pêches	
Et pommes dauphines	14€
Lasagne de saumon et épinard	
Beurre blanc aux pavots	13€
Gnocchis à la bolognaise	12€
Spaghettis frais à la sce tomate	
Et ses paupiettes de bœuf	10€
Rôti de lotte larde à la tapenade de tomate	18€
Cœur de rumsteack en croûte aux girolles	
Pommes château sauce vigneronne	23€

Dessert à la carte



Mousse à la Granny-Smith, coulis de Manzana	10€
Profiteroles glace menthe sauce chocolat noir	10€
Panna cotta au caramel croquant	7€
Tiramisu	7€
Crème brûlée à la rose	8€
Petit ballotin de chutney de poire sur caramel riche	9€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	8€
Croquant de pommes et fruits sec crème anglaise pistachée	9€