

A La Carte Menu

Noté : Plat principal obligatoire

<u>Entrées</u>	<u>Prix</u>
Gaspacho	6 €
Tarte Tatin Aux Oignons	7 €
Tarte Tatin aux Girolles et Chataignes	8 €
Crevettes aux Tempura (5) avec sauce au miel et piment	9 €
Carpaccio de boeuf	9 €
Cocktail des Crevettes & Saumon Fumé	9 €
Tarte d'escargots aux beurre à l'ail et au persil (20 mins)	9 €
Fromage de chèvre servi dans un panier mangeable (prévoir 20 mins)	9 €
Bisque d'Homard	10 €
Filo Pâtisserie Confit de Canard, échalottes, abricots et amandes	10 €
Tarte aux Foie Gras et aux Pommes	11 €
Bloc de Foie Gras avec pommes caramélisées	15 €
Saint Jacques Empereur (4) et Boudin Noir	16 €
<u>Plats</u>	
Camembert au four avec de l'ail et de thym	12 €
Camembert au four avec du Bacon et de l'ail et de thym	13 €
Quiche aux chèvre et tomates	13 €
Confit de Canard avec sauce poivre noir	13 €
Sauté de Veau, sauce Marengo	14 €
Tajine des Légumes la Morcaine	14 €
Demi Travers de Porc, sauce BBQ	15 €
Navarin d'Agneau	18 €
Notre spécialité Jarret d'Agneau à l'ail et au romarin	18 €
Gambas flambéed au Pastis	19 €
Caille semi-désossée farci au foie gras avec sauce au foie gras	20 €
Travers de Porc entier, sauce BBQ	21 €
Noix d'entrecôte Black Angus (env 250g), sauce poivre noir, roquefort ou béarnaise	24 €
Poulet "Frango" piri-piri spatchcock (2 personnes @ 15 €)	30 €
Poulet spatchcock au citron et thym (2 personnes @ 15 €)	30 €
Poisson du Jourdemander le prix SVP	6 €
<u>Fromage:</u> Sélection de 4 fromages	
<u>Desserts:</u> Choix de desserts	7 €