

Nos suggestions du moment...

- *La tranche de foie gras « maison »,
et ses confitures accompagnée de toasts briochés* 19.00
- *Le croustillant de scampi sur lit de légumes wok,
petite sauce légère au curry rouge* 19.00 ou 28.00
- *Les cromesquis de volaille aux champignons des bois,
parfum à la truffe* 16.00 ou 21.00
- *Les St-Jacques snackées à la crème de tartuffata* 18.00 ou 24.00
- *Le parmentier de canard et sa réduction au porto* 24.00
- *Le croustillant de ris de veau sauce Rossini,
sur lit d'asperges du pays (*)* 30.00
- *La raviole ouverte de St-Jacques et scampi,
bisque de crevettes légèrement crémée* 17.00 ou 24.00
- *Le dos de cabillaud cuit sur peau à la leffe ruby,
écaillés de céleri rave* 26.00
- *La déclinaison d'agneau de 2 façons et taboulé Libanais(*)* 28.00
- *La brochette géante de boeuf irlandaise sauce au choix* 26.00
- *Les filets de rouget barbet en panure,
couchés sur ses linguines aux saveurs du sud* 23.00

Nos petites douceurs du moment...

- *Le mille-feuilles aux fraises rafraîchi à la menthe* 13.00

() +4.00 sur la formule du soir à 32.00€*

Pour le respect et la tranquillité de notre clientèle les hauts parleurs des gsm sont interdits, merci de votre compréhension...

