

Toujours à la carte

Entrées

Salade niçoise (Pommes de Terre/tomates/haricots vert/ anchois/œuf dur/olives/salade verte)	12€50
Assiette de foie gras mi-cuit maison et ses toasts grillés Accompagné d'oignons grelots confits au vinaigre de framboise et sirop de grenadine	16€90
Crevettes décortiquées à la crème de foin	12€50
Melon à l'hypocras et son jambon cru	9€90
Saint-Jacques poêlées et sa sauce au beurre blanc	14€50

Poissons*

Queue de lotte sauce à l'américaine	18€50
Filet de truite poêlé Sauce au poivre noir et baies roses flambées à l'armagnac	17€50
Filet de St-Pierre rôti au beurre Et son velouté de crustacés	19€90

Viandes*

Suprême de pintade en croute, à la crème de cèpes	18€90
Entrecôte* frites, sauce au choix*	16€50
Tournedos de veau et sa sauce aux morilles 19€50	
Côte de bœuf 2 personnes VF* prix selon le court	€

Assiette de fromage

4€50

Dessert du jour

4€50

SPECIALITES

Sur commande

Grenouilles en persillade et sa râpée (4 personnes minimum)	18€00/pers
Jambon au foin cuisson 24h à 85° (20 personnes minimum)	15€00/pers

***toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du moment**

*** Viande bovine d'origine française**



*sauces au choix (bleu, poivre, moutarde, cèpes)