

## ENTREES

Consommé de Bœuf aux croûtons	8 e
Œuf cocote aux Champignons, quelques mouillettes	11 e
Rillettes de Lapin au Chutney de coing	9,50 e
Bouillon de Poissons aux Moules, émulsion huile d'Olives	11 e
Saumon fumé maison à l'aubier de tilleul	17,50 e
Raviolis de Soupions	13 e
Feuilletage au gnocchis et champignons en persillade	11,50 e
Raviolis de Homard, sauce homardine	22,50 e
Pressé de Foie gras de Canard et son Chutney	23,50 e
Escalope de foie gras de Canard, déglçage au vinaigre de framboise	24,50 e

## POISSONS

Filet de Dorade rôti au Miel et aux graines de Sésame	23,50 e
Saumon poêlé à l'huile d'Olives	17,50 e
Petite Bourride à la façon Cyprien	22,50 e
Tautène farcie, sauce tomate	18 e
Cabillaud aux épices douces	21,50 e
Brochette de Crevettes à la Réglisse	25 e
Timbale de Poissons et Saint-Jacques en feuilletage	24 e

## VIANDES

Boudin Noir avec Purée de pois cassés	9,50 e
Chou farci sauce foie gras	14,50 e
Dés de Rognon de Veau flambés au Calvados	17,50 e
Suprême de Pintade sauce foie gras	18,50 e
Pièce de bœuf, sauce aux Anchois	17,50 e
Joue de Bœuf cuite au torchon et l'escalope de foie gras poêlée	23,50 e
Caille désossée et farcie, jus au vin moelleux	24,50 e
Filet de Bœuf poêlé à l'Escalope de foie gras	33 e

*Geor. Philippe Lequien*

---