

ENTREES

Consommé de bœuf aux Croûtons	8 e
œuf cocote aux Champignons, quelques mouillettes	11 e
Petit Pain au Fromage fondu avec Salade	9 e
Bouillon de Poissons aux Moules, émulsion à l'Huile d'Olives	11 e
Déclinaison du Saumon en Trilogie	14,50 e
Saumon fumé maison à l'Aubier de Tilleul	17,50 e
Ravioli de Soupions	13 e
Chou farci sauce foie gras	14,50 e
Ravioli 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, déglacage au Vinaigre de Framboises	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 Tomates	18 e
Cabillaud aux Epices douces	21,50 e
Brochette de Crevettes à la Réglisse	25 e
Timbale de Poissons et Saint-Jacques en feuilletage	24 e
(si arrivage saint-Jacques)	

VIANDES

Boudin Noir avec Purée de Pois cassés	9,50 e
Cannelloni de Volaille, sauce aux Cèpes	16,50 e
Dés de Rognons de Veau flambés au Calvados	19,50 e
Pièce de bœuf, sauce aux Anchois	17,50 e
Suprême de Pintade sauce Foie gras	18,50 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