

*MENU 47 Euros (Entrée , Plat et Dessert) ou
Au Choix a la Carte*

Entrées

- 6 Huitres N° 3 , 16,50 €*
Saumon Fumé par non Soins , 16,50 €
Terrine de Canard Maison , Oignon Confit , 16,50 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit Confiture de Figues , 25 € + 6 Euros au Menu
Rémoulade de Saint Jacques et Pommes Fruits , 16,50 €
Feuilleté d' Escargots , Champignons de Paris , 16,50 €

PLATS

- Dos de Cabillaud Poêlé , Sauce Safranée et Chorizo , 27 €*
Coquilles St Jacques au Monbazillac et Tagliatelles , 27 €
Pièce de Bœuf Pôlée , Jus au Porto , Gratin Dauphinois , 27 €
Magret de Canard aux Figues Sauce Aigre Douce , 27 €
Sauté de Rognon de Veau Sauce Crème et Moutarde a l' Ancienne , 27 €
(Viandes Bovines Origine Française)

Assiette de Trois Fromages 12 € ou Desserts

A Commander en Début de Repas

- Moelleux au Chocolat , Glace Vanille de Madagascar , 13,50 €*
Soufflé Chaud au Grand Marnier , 13,50 €
Sablé Breton aux Poires Crème Légère , 13,50 €
Crumble aux Pommes Glace Vanille , 13,50 €
Profiteroles Cuites au Moment , Glace Vanille Sauce Chocolat , 13,50 €

Café et Mignardises , 4 , 50 €

PRIX SERVICE INCLUS