

*MENU 52 Euros ( Entrée , Plat et Dessert ) ou  
Au Choix a la Carte*

*Entrées*

- Saumon Fumé par nos Soins , 18 €*  
*Terrine de Canard Maison , Oignon Confit , 18 €*  
*Tarte aux Légumes de Saison et Thon Mariné Huile de Sésame , 18 €*  
*Foie Gras de Canard Mi-Cuit Confiture de Figues , 27 € + 6 Euros au*

*Menu*

- Tartare d' Avocat et Gambas Poêlées , Pomme Fruit , , 18 €*

*PLATS*

- Dos de Cabillaud Poêlé , Ecrasée de Pommes de Terre , 28 €*  
*( Vinaigrette aux Condiments )*  
*Papillote de Bar , Beurre a l' Estragon , 28 €*  
*Pièce de Bœuf dans le Faux Filet Poêlée , Jus au Porto , ( V.B.F ) , 28 €*  
*Médailillon de Veau Sauce Miel et Romarin , 28 €*  
*Rognon de Veau Sauce Crème et Moutarde a l' Ancienne , 28 €*  
*( Abats Origine Hollandaise )*

\*\*\*\*\*

- Assiette de Trois Fromages 12 €*

*OU*

*DESSERTS*

- A Commander en Début de Repas*  
*Sablé Breton aux Framboises , 13,50 €*  
*Soufflé Chaud au Grand Marnier , 13,50 €*  
*Profiteroles Cuites au Moment , Glace Vanille , 13,50 €*  
*Sauce au Chocolat*  
*Millefeuille aux Fraises , Crème Légère , 13,50 €*  
*Moelleux au Chocolat , Glace Vanille de Madagascar , 13,50 €*

\*\*\*\*\*

- Café , Mignardises , 4,50 €*