

# LA CARTE

## ENTRÉES

- ° 6 escargots de Bourgogne 8.50€
- ° 12 Escargots de Bourgogne 16.00€
- ° Terrine de canard à l'orange confite et épices « pain d'épices » 12.00€
- ° Paupiette aux deux saumons mayonnaise truffée 17.00€
- ° Cassolette de ris de veau et lard de Colonnata flambé au Ratafia et pleurotes 18.00€
- ° Foie Gras de Canard mi-cuit façon nougat aux fruits secs, baies de Goji et éclats de Pistaches 18.00€
- ° Belle escalope de Foie Gras poêlée sur gâteau Muesli, réduction de balsamique au jus de veau et cerises Amarena. 20.00€

## PLATS

### Viandes

- ° Rognon de Veau sauce au Banyuls cèpes et ail des ours. 19.90€
- ° Bavette de bœuf Angus sauce Chimichurri 20.50€
- ° Entrecôte de Bœuf Normande, beurre Maitre d'hôtel ou sauce Roquefort 22.90€
- ° Magret de canard sauce aux poivres rares (*purée et mini légumes*) 22.90€
- ° Cœur de Ris de Veau, sauce carbonara truffée A la Guanciale et Conchiglionis. 29.90€

**NOUVEAU !!!**: Notre sélection de viandes grillées au Barbecue fumoir.  
(Accompagnées de frites Steakhouse et salade)

- ° Cote de Porc fermier (380 g/420 g) aux épices du trappeur sauce barbecue maison. 23.90€
- ° Brochette Gargantuesque 6 viandes (*Bavette Angus, saucisse de Toulouse, Chorizo, magret de canard gigot d'agneau et Filet Mignon de Porc lardé*) (400g/450g) sauce aux poivres rares. 29.90€
- ° Côte de Bœuf Aubrac 1 Kg affinée 6 semaines (Pour 1,2 ou 3 personnes), aux épices « Meat- Lovers » *Sauce Béarnaise* 89.00€

## PLATS

### Poissons

- ° Filet de Maquereau vinaigrette Acidulée « Mangue — Ananas » 20.90€
- ° Pavé de Saumon sauce St- Vincent (*riz camarguais et mini- légumes*) 21.90€
- ° Filet de Bar sauce aux poivrons gouttes et Chorizo Ibérique (*riz camarguais et mini légumes*) 23.90€
- ° Brochette de noix de St- Jacques au pesto à l'Ail des ours (*Riz Camarguais et mini légumes*) 25.90€

Assiette de 2 fromages affinés 6€

