

# LA CARTE

## ENTRÉES

- 6 escargots de Bourgogne 8,50€
- 12 Escargots de Bourgogne 16,00€
- Œuf mollet pané au Panko, crème de butternut aux cèpes et éclats de pistaches 12,00€
- Tourte de canard, jus de veau à l'ail noir et salade 14,00 €
- Terrine de St-Jacques et langoustines sauce aïoli au curry Breton 17,00 €
- Foie gras de canard aux noix de St-Jacques mariné au poivre de Kampot et fumé 18,00 €
- Cassolette de ris de veau et lard de Colonnata flambé au Ratafia et pleurotes 18,00 €
- Belle escalope de foie gras poêlée sur gâteau Muesli, réduction de Balsamique au jus de veau et cerises Amarana 20,00€

## PLATS :

### Viandes :

- Filet de Rumsteak sauce Maroilles au paprika fumé 20,90 €
- Civet de cerf sauce Grand Veneur 20,90 €
- Entrecôte de chez Charles VERRIEST 300g beurre Maître d'Hôtel ou sauce Roquefort 23,90€
- Onglet de veau, crème de butternut aux cèpes 22,90 €
- Cœur de Ris de veau sauce carbonara à la truffe blanche d'Alba, Guanciale et pâtes radiatori. 30,90 €
  
- Filet de bœuf Aubrac de chez Charles VERRIEST Rossini, jus de veau à l'ail noir (purée et mini-légumes) 29,90 €
  
- Faux-filet d'agneau (env. 250g) mariné au Satay (salade et frites) 32,90 €
- Entrecôte de bœuf Aubrac de chez Charles VERRIEST (env. 500g) sauce au bleu des Causses (frites et salade) 34,90 €

### Poissons :

- Pavé de saumon sauce St-Vincent (Riz Camarguais et Mini-légumes) 21,90 €
  
- Filet de Daurade Royale sauce façon bouillabaisse au safran (Riz Camarguais et Mini-légumes) 23,90 €
  
- Brochette de Noix de St-Jacques au pesto à l'ail des ours 25,90 €

Assiette de 2 Fromages affinés à 6€

