

## *Menu du Jour*

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
37 <sup>€</sup> par personne	40 <sup>€</sup> par personne	36 <sup>€</sup> par personne

### *Les Entrées Maison*

Velouté de Langoustines

Six Huîtres Fine de Claires N°3

Tartare de Saumon au Bois de Hêtre, Sauce Tataki aux Graines Mélangées

Tatin de Pommes de Terre au Lard, Crème de Mont d'Or

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Foie Gras de Canard au Chutney du Moment

Tartelette de Noix de Saint Jacques, Fondue de Poireaux

Cassolette de Pieds de Porc à la Moutarde Ancienne

## *Les Plats Maison*

### \*\*\* Les Poissons \*\*\*

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel Fleur de Sel

Saumon Mi-Cuit au Bois de Hêtre, Vinaigrette de Concombre

Filet de Sandre, Crémeux de Vacherin

### \*\*\* Les Viandes \*\*\*

Souris d'Agneau de Sept Heures et son Jus

Pluma de Porc Ibérique, Piment d'Espelette

Entrecôte Grillée, Sauce Barbecue

Rognon de Veau Moutarde à l'Ancienne

Tête de Veau, Sauce Gribiche

Suggestion du Moment

## *Les Desserts Maison*

Millefeuille à la Crème Tropicane

Mousse au Chocolat, Caramel Tendre

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Profiteroles au Chocolat Chaud, Noix de Pécan

Parfait Café

Coupe Trois Sorbets et Chantilly

Ile Flottante, Crème Anglaise

Coulant au Chocolat, Cœur Praliné Pécan

Mirliton d'Ananas au Rhum, Glace Vanille