

## *Carte*

### *Les Entrées Maison*

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Chutney du Moment  
Millefeuille de Homard  
Jambon Pata Negra 24 Mois, Huile d'Olive de Cillis  
12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail  
Saumon Fumé Norvégien, Crème de Citron Vert  
Cuisses de Grenouilles Poêlées, Ail et Persil  
Salade de Noix de St -Jacques aux Crevettes et Foie Gras  
12 Huîtres Fines de Claire N°3

### *Les Plats Maison*

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

Homard Breton Braisé en Carapace au Beurre Demi-Sel  
Noix de St -Jacques Persillade  
Gambas de Madagascar à la Nage  
Filet d'Espadon à la Provençale  
Sole Française Meunière  
Filet de Turbot aux Olives Kalamata et Artichaut

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

Noix d'Entrecôte Black Angus au Poivre  
Ris de Veau Braisé aux Morilles Entières

Filet de Bœuf Poêlé Rossini sur Tarte aux Pommes Tièdes

Cassoulet Maison au Confit de Canard

## *Les Desserts Maison*

Mousse au Chocolat Valrhona

Tarte Tatin, Glace Vanille

Moelleux au Chocolat

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Millefeuille à la Crème Tropicaine

Flan Pâtissier la Vanille Bourbon

Parfait Café

Profiteroles au Chocolat Chaud

Coupe Trois Sorbets et Chantilly