

# Nos Entrées

<b>Soupe de Poisson façon Bouillabaisse</b>	<b>16-</b>
Croûtons, Gruyère & Rouille	
<b>6 Escargots au Beurre d'Ail</b>	<b>16-</b>
<b>Escalopes de Foie Gras snackées</b>	<b>24-</b>
Granny Smith & Brioche	
<b>Carpaccio d'Espadon (<i>Schwertfisch</i>)</b>	<b>19-</b>
Sésame – Mangue – Pack Choy	
<b>Déclinaison autour de la Tomate &amp; Burrata <b>V</b></b>	<b>19-</b>
<b>Tartare du Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> à la Truffe d'Été</b>	<b>22-</b>
Radis & Mayonnaise truffée	

**Gault&Millau**



*Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.*



# Nos Plats

<b>Sole Meunière</b>	<b>48-</b>
Pdt	
<b>Dos de Cabillaud au Chorizo « Bellota »</b>	<b>36-</b>
Confit de Poivrons & Pdt écrasées	
<b>Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé</b>	<b>34-</b>
Jardinière & Pommes Croquettes	
<b>Rognon de Veau à la Moutarde</b>	<b>28-</b>
Jardinière & Pommes Croquettes	
<b>Estouffade de Bœuf <i>du Terroir</i> à la <i>Bière Battin Brune</i></b>	<b>28-</b>
Jardinière de Légumes & Pommes Dauphines	
<b>L'incontournable Cordon Bleu de Veau à la Crème</b>	<b>34-</b>
Jardinière & Pommes Dauphines	
<b>Tofu Curry et Mangue grillé <b>V</b></b>	<b>26-</b>
Sauce Miso - Crème de Chou-fleur - Légumes grillés	

**Gault&Millau**



*Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.*



# Nos Desserts

<b>Dame Blanche comme Autrefois</b>	<b>10-</b>
<b>Le Café Glacé</b>	<b>10-</b>
<b>Crème Brûlée à l'Ancienne</b>	<b>10-</b>
<b>Tarte Tatin à l'Abricot et Romarin</b>	<b>12-</b>
<b>Nougat Glacé au Miel d'Oranger</b>	<b>10-</b>
<b>Tartelette aux Fraises</b>	<b>12-</b>

**Gault & Millau**



*Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.*

*Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.*

