

Entrées

0 Terrine aux trois poissons sur lit de crudités	9,50
0 Assiette de saumon fumé	12,00
0 Tranche de foie gras garnie et sa brioches tiède	17,00
0 Salade tiède aux lardons, vinaigre balsamique	9,50
0 Quiche au canard fumé, roquefort et noix sur salade folle	12,00
0 Tourte d'escargots aux champignons et épinards sur salade folle	12,00
0 Duo de croquettes de crevettes grises	12,00
0 Cassolette de scampi maison	14,00
0 Coquilles St Jacques aux crevettes grises et asperges vertes	15,00

Plats principaux

0 Escalope de veau maison.....	18,50
0 Steak (+/- 250g) à partir de	17,50
0 Entrecôte (+/- 300g) à partir de	19,00
0 Filet pur (+/- 200g) à partir de.....	23,00
<i>(sauce : Maître d'hôtel, champignons, poivre, pizzaïola)</i>	
0 Jambonneau fumé, choucroute, sauce dijonnaise	19,00
0 Aiguillettes de chapon sauce aux champignons des bois	19,00
0 Magret de canard sauce à la rhubarbe	24,00
0 Suprême de faisan aux écrevisses	26,00
0 Poisson du jour	19,50

Desserts et fromages

0 Dame blanche, brésilienne ou Sorbet.....	5,00
0 Mousse au chocolat, crème brûlée	5,00
0 Tiramisu	5,00
0 Pâtisserie du jour.....	6,00
● Assiette de Fromages, tatin de chicons au crottin de chavignol	7,00

Menu du jour à 40,00 €

Assiette de saumon fumé sur lit de crudités

Ou *Salade aux lardons, au vinaigre balsamique*

Ou *Tourte d'escargots sur salade folles*

Ou *Coquilles Saint Jacques aux crevettes grises
et asperges vertes*

-000-

Escalope de veau maison

Ou *Suprême de faisan aux écrevisses*

Ou *Aiguillette de chapon aux champignons des bois*

Ou *Magret de canard sauce à la rhubarbe*

Ou *Poisson du jour*

-000-

Dessert au choix