

LA CARTE DU RESTAURANT

ENTRÉES :

FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE, PETITE SALADE.	12,00 €
SOUPE DE MELON ET MANGUE, JULIENNE DE JAMBON CRU	12,00 €
SALADE DE QUEUE DE BŒUF TIÈDE, VINAIGRETTE AGRUMES.	14,00 €
RATATOUILLE FROIDE DE CREVETTES ET QUEUES ÉCREVISSSES DÉCORTIQUÉES.	14,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS FRAIS, SA SALADE.	16,00 €
ASSIETTE SAVEUR :	
RATATOUILLE DE CREVETTES ET TERRINE DE FOIE GRAS.	16,00 €
ASSIETTE LESCLLETTE COMPOSÉE DE :	
FOIE GRAS, FONDANT VOLAILLE, RATATOUILLE CREVETTES.	18,00 €

POISSONS :

PAVÉ DE CABILLAUD, HUILE OLIVE ET THYM CITRONNÉ .	16,00 €
POÊLÉE DE GRENOUILLES PERSILLÉES.	18,00 €
FILET DE DAURADE ROYALE, NAGE DE LÉGUMES CARDAMONE .	18,00 €
MÉDAILLONS DE QUEUE DE LANGOUSTE ET GÂTEAU DE SAINT-JACQUES.	28,00 €

VIANDES :

POULET FERMIER AUX ÉCREVISSSES.	16,00 €
SAUTÉ DE ROGNON DE VEAU, PLEUROTE, SON JUS AU PORTO ROUGE.	18,00 €
PAVÉ DE RUMSTEACK, SON JUS A PART. 250 GR.	18,00 €
FAUX-FILET DE BŒUF POÊLE, SON JUS A PART. 350 GR.	24,00 €
ENTRECÔTE DE BŒUF POÊLÉE, SON JUS A PART. 400 GR.	26,00 €
FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES.	28,00 €

FROMAGES OU PAUSE CLAYETTOISE :

ASSIETTE DE FROMAGES.	6,00 €
FAISSELLE FERMIÈRE.	4,00 €
PAUSE BRIONNAISE : 1 boule de sorbet et son alcool.	4,00 €

DESSERTS : voir carte des desserts.

GLACES OU SORBETS 3 BOULES.	6,00 €
DESSERT AUX CHOIX.	7,00 €
SORBETS 3 BOULES ET SON VERRE ALCOOL.	9,00 €
ASSIETTE DOUCEUR.	9,00 €
ASSIETTE GOURMANDE.	12,00 €