



Nos suggestions d'hiver



Entrées

Terrine de pâté de gibier maison	14.00
Oufs brouillés aux truffes	19.00
Scampis maison	16.00
Croquettes de crevettes grises	18.00
Vitello tonnato	17.00
Noix de saint jacques grillées	18.00
Terrine de foie gras maison	20.00
Salade de crabe et avocat	18.00
Os à moelle	14.00

Plats

Râble de lièvre grand veneur	28.00
Filet de biche poivradé	33.00
Entrécôte Charolaise grillée	26.00
Filet pur sauce choron	30.00
Fettucinis aux truffes	25.00
Cabillaud à la moutarde	26.00
Saumon sauvage au miel et citron vert	25.00
Sole meunière	30.00
Bar grillé aux herbes	26.00
Rascasse coulis de tomates et pistou	25.00



Lunch du midi

19.50euros

Entrée et plat

Ou

plat et dessert

Service
traiteur
à votre
service

Liste des
allergènes
sur demande



Desserts 9 euros

Rêve de jeune fille (vacherin glacé)

Merveilleux maison au chocolat

Crème brûlée à la vanille

Tarte aux pommes flambée

Profiteroles au chocolat

Croquant de nougat glacé

Dame blanche

Brésilienne

Sorbets parfum du jour

Sabayon au marsala 2cts min.

Crêpes flambées 2cts min.

Assiette de fromages 11 euros