



MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE MARRONS ET CHIPS DE LARD
- CANNELONI RICOTTA EPINARDS
- TARTE FINE DE ST JACQUES ET ENDIVES CONFITES
- QUICHE MAROILLE, ENDIVES

PLATS

- CHOUROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- SAUTÉ DE PORC À L'ORANGE, PRESSÉ DE P. DE TERRE ET CELERI RAVE
- TERRINE DE POISSON POÊLÉE, SAUCE RIESLING ET LÉGUMES GLACÉS
- CUISSE DE CANARD CONFITE, P. DE TERRE ANNA
- POÊLÉE DE ST JACQUES À L'AIL DES OURS (SUPPL 4.00€)

DESSERTS

- CARANOUGA
- FLAN VANILLE
- RELIGIEUSE CHOCOLAT

SOUPE DE POISSON MAISON (servie avec rouille, croûtons, fromage râpé)

7.00 € le litre

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

75.00€ LES 500 GRS