

# LE CHEF JEAN-PHILIPPE VOUS SUGGÈRE

## ENTRÉES

<b>Les six huîtres spéciales « Gillardeau » N°3 .....</b>	<b>26,50</b>
<i>Poêlée de girolles fraîches ail et persil .....</i>	20,50
<i>Crème de cèpes.....</i>	10,50
<i>Poêlée de cèpes frais ail et persil.....</i>	23,00
<i>Avocat aux crevettes.....</i>	14,00
<i>Presskopf vinaigrette, crudités .....</i>	13,90
<i>Carpaccio de thon au parmesan et poireaux frit.....</i>	18,00
<i>Tartare de saumon et daurade royale et anchois .....</i>	17,50

## VIANDES

<i>Magret de canard aux quetches, légume et purée .....</i>	28,50
<i>Boudin noir aux deux pommes.....</i>	22,50
<i>Tagine d'agneau à la marocaine, semoule.....</i>	25,00
<i>Coeur de ris de veau poêlé nature, légume et purée.....</i>	37,00
<i>Onglet de boeuf à l'échalote, purée et légume .....</i>	27,50
<b>Côte de bœuf charolais ( 2pers ) sauce béarnaise .....</b>	<b>78,00</b>

## POISSONS

<i>Pavé de bar au fenouil, riz.....</i>	31,50
<i>Dos de cabillaud meunière, vinaigrette provençale légumes et riz ....</i>	29,50
<i>Poêlé de gambas fraîches ,linguine sauce au parmesan .....</i>	29,50
<i>Sole meunière ( 400 / 500 grs ) pommes vapeur.....</i>	49,00