

LE CHEF JEAN-PHILIPPE VOUS SUGGÈRE

ENTRÉES

Les six huîtres spéciales « Gillardeau » N°3	26,50
Crème de cèpes	11,50
<i>Salade de mâche aux lardons œuf poché</i>	<i>12,00</i>
<i>Foie de canard poêlé aux pommes</i>	<i>27,50</i>
<i>Terrine de chevreuil ,salade de céleri.....</i>	<i>14,00</i>
<i>Avocat aux crevettes.....</i>	<i>14,00</i>
<i>Presskopf vinaigrette, crudités</i>	<i>13,90</i>

VIANDE

<i>Civet de chevreuil, spätzle</i>	<i>28,50</i>
<i>Civet de lièvre, spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Noisette de lièvre, spätzle</i>	<i>33,50</i>
<i>Boudin noir aux deux pommes.....</i>	<i>22,50</i>
<i>Coeur de ris de veau poêlé nature, légume et purée.....</i>	<i>39,00</i>
<i>Tripes à la mode de caen, pommes vapeur</i>	<i>22,50</i>
<i>Onglet de boeuf à l'échalote, purée et légume</i>	<i>27,50</i>
Côte de bœuf charolais (2pers) sauce béarnaise	79,50

POISSONS

<i>Dos de cabillaud vapeur, vinaigrette provençale riz</i>	<i>30,00</i>
<i>Poêlé de gambas fraîches ,linguine sauce au parmesan</i>	<i>30,00</i>
<i>Poêlé de st jacques (française atlantique) aux endives ,riz</i>	<i>31,00</i>
<i>Sole meunière (400 / 500 grs) pommes vapeur.....</i>	<i>49,00</i>

