

## Première Assiette, les Entrées...

<b>Le Veau</b>	
Le J arret Confit en V errine, F oie Gras et H erbettes	23 E uro
<b>La Mixed S alade - végétarien</b>	
E n F olie, légumes et autres végétaux	19 E uro
<b>Le Cèpe,</b>	
E n R izotto et L angoustines	24 E uro
<b>Le Tourteau</b>	
E n Cannelloni, Mangue et Avocat	21 E uro
<b>Le F oie Gras</b>	
E n Cylindre, Cuit Poêlé et S ervi F roid	23 E uro

## De Mer ou de Lac, les Poissons...

<b>Le Turbot,</b>	
F açon « D ugléré », T étragone	28 E uro
<b>Le Thon,</b>	
E n Croustillant au J ambon de B igorre, T ian de B lettres	27 E uro
<b>La Daurade</b>	
E n Croûte de S el, F enouil en V elouté	26 E uro
<b>La Lotte</b>	
E n « Waterzoï », B ouillon de Poule au Curry L éger	25 E uro

## B ovins ou Caprins, les Viandes...

<b>Le B œuf (2 personnes)</b>	
L a Côte S implement R ôtie, Cèpes et G irolles	26 E uro / Pers.
<b>La Volaille</b>	
L e S uprême R ôtie, sa Cuisse en Pot au F eu	25 E uro.
<b>Le Porcelet</b>	
L 'E paule Confit, P ommes Clochardes, J us Corsé	26 E uro
<b>L 'Agneau,</b>	
L a S ouris B raisée, R agoût de Coco et J ambon	27 E uro
<b>Le Lièvre,</b>	
A la R oyale, T agliatelles F raîches	27 E uro

## F ruits, Chocolat, Les Douceurs Sucrées...

<b>La Poire</b>	
E n Macaron Caramel et Chocolat, Cœur Coulant	14 E uro
<b>Le Café</b>	
E n S uperposition, B ailey's en Crumble	13 E uro
<b>Le Chocolat,</b>	
E n S phère, Mousseline Passion	14 E uro
<b>Les Agrumes</b>	
L es S egments et Meringue	13 E uro
<b>Le Marron (2 personnes)</b>	
E n Millefeuille	13 E uro