



La Carte

Les Entrées

- ◆ *Noix de St. Jacques Beurre d'Agumes
Et Fondue de Poireaux*
- ◆ *Les Douze Huitres Fines de Claire*
- ◆ *Profiteroles de Chèvre sur Lit d'Epinards*
- ◆ *Escalopes de Foie Gras Poêlées, Sirop d'Erable
Sur Pain d'Epice +4.90€*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,
Pain aux Fruits et Compote de Figs*

Les Plats

- ◆ *Filet de Cerf aux Mures et Vin Rouge*
- ◆ *Filet de Bœuf, Beurre Maître d'Hotel*
Ou Rossini +4.90€
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.50 €*
 - ◆ *Grosses Crevettes aux Basilic, Riz Noir*
- ◆ *Filet de Bar et Riz Noir, Sauce aux Fruits de la Passion*
- ◆ *Homard Bleu de l'Atlantique Rôti + 17.50 €*

- ◆ *Assiette de Fromages 5.90 €*

Les Desserts

- ◆ *Crêpes Flambées au Grand Marnier +5,00 €*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*
Sur Brioche Façon Pain Perdu
- ◆ *Poire Pochée aux Epices à la Crème de Marron*
 - ◆ *Dôme Glacé Chocolat Noir*
 - ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
 - ◆ *Irish Coffee 9.00 €*

Service Compris

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.