

## *Entrée / Starter*

**Gaufre de pommes de terre au saumon fumé**  
**21€**

**Foie gras mi-cuit au Sauternes confiture d'oignons**  
**26€**

**St Jacques à l'aigre doux, poêlée de fruits frais**  
**25€**

**Escargots à la mode de l'Abbaye**  
**22€**

**Ris de veau à la normande**  
**27€**

**Filet de bar aux pommes**  
**23€**

## Plat / Dish

**Suprême de volaille aux châtaignes**  
**22€**

**Pièce de bœuf, pommes de terre au lard, jus au porto**  
**28€**

**Tête de veau sauce ravigote**  
**23€**

**Pavé de saumon aux 2 choux fleur**  
**22€**

**Piccata de veau comptée d'oignons et amandes**  
**25€**