

Entrée / Starter

**Œuf, jambon de pays, copeaux de comté,
fricassée de champignons**

21€

Médailon de foie gras de canard aux poires

27€

**St Jacques poêlée, sauce persil, fondue de
poireaux, poudre de noisettes**

26€

Les 9 huitres de Normandie

24€

Ris de veau, jus de carottes, ananas/coco

28€

Ombre chevalier aux lentilles sauce Hollandaise

24€

Plat / Dish

**Magret de canard au sautoire, sauce bigarade,
polenta gratinée**

23€

Filet de bœuf sauce marchand de vin, lard séché

29€

Cabillaud doré aux épinards et amandes

24€

Choucroute de poissons

24€

Souris d'agneau façon tajine

22€