

“ La Carte ”

<i>Mousseline de Butternut à la noisette</i>	11 €		
<i>Marbré de lapin en gelée de poire</i>	11 €		
<i>L'entrée du Chef</i>	11 €		
<i>Pressé de Caille au foie gras</i>	20 €	supplt menus	9 €
<i>Quenelle de St.Jacques fondue de poireaux & andouille de Vire Sauce Noilly prat</i>	20 €	supplt menus	9 €
<i>Poisson selon arrivage, Racine de persil sauce Aurore & Riz Nerone</i>	21 €		
<i>Coq au Vin, petits oignons & fettuccini</i>	21 €		
<i>Le plat du Chef</i>	21 €		
<i>Saint Pierre, sauce 4/4 & déclinaison de panais</i>	31 €	supplt menus	10 €
<i>Carré d'agneau au Romarin & pressé de légumes</i>	31 €	supplt menus	10 €
<i>Plateau de fromages affinés TRIO</i>	8 €	supplt menus	3 €
<i>Crème brûlée à l'orange & mousse carottes</i>	11 €		
<i>Dôme pomme en trompe l'œil</i>	11 €		
<i>La douceur du Chef</i>	11 €		
<i>Croustillant poires, parfait glacé beurre salé</i>	16 €	supplt menus	5 €
<i>Soufflé chaud à la Bagnolèse & sorbet pommes</i>	16 €	supplt menus	5 €

