Menu Tentation

50 €
Entrée + Plat + Déssert

OPTION : Ajoutez la sélection personnalisée de vins de Jacques, Cindy et Elise (2 verres) — **16 €**

• ENTRÉES •

Retour gourmand de la Mer du Nord — **20 €**
saumon gravlax, bulots, crevette, Hadock, coustillant de scampi en persillade, fine mayonnaise aux herbes

Feuilleté de St Jacques aux poireaux — **22 €**
crevettes, moules et jus crémeux de crustacés

La terrine de foie gras de canard maison — **22 €**
chutney de poires, pain d'épices et brioche

Poêlé de ris de veau, crème de ratafia — **22 €**
raisins, champignons et éclats de noisette

• PLATS •

Le beau faux-filet de boeuf (Charolais) — **28 €**
crème de moutarde à l'ancienne, pommes frites et salade

Médaillon de dos de cerf — **30 €**
jus court au porto, mousseline d'automne, fruits et croquant de poivre

Le canard dans tous ses états — **30 €**
magret frais et fumé, gesiers confits, foie gras en escalope et mi-cuit

Filet de bar au four au coulis de langoustine — **30 €**
gambas en cheveux d'anges, petits coquillages, spaghettis de courgettes

• FROMAGE ET DESSERTS •

Trilogie de fromages affinés d'ici et d'ailleurs — **10 €**

Sélection de desserts (voir au dos) — **10 à 14 €**