

ENTRÉE

QUEUES DE LANGOUSTINE ET SA BISQUE

PAIN DE POISSON MAISON, CRÈME AIL ET PERSIL

TARTE FINE BOUDIN BLANC ET POMMES

ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON, CONFIT D'OIGNON ROUGE
ET PAIN D'ÉPICES

ENTRÉE DU JOUR

PLAT PRINCIPAL

NOIX DE ST JACQUES FLAMBÉES, GARNITURE DU MOMENT

PAVÉ D'AUTRUCHE GASTRIQUE FRUITS ROUGES, POMMES
DUCHESSÉ À LA PATATE DOUCE ET PURÉE DE CÉLERI

PIÈCE DE BOEUF FRITES MAISON
SAUCE DU JOUR (+3€)

CHAPON SAUCE FOIE GRAS GRATIN DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE ET PURÉE DE CAROTTES JAUNES

PLAT DU JOUR

DESSERT

TARTE CHOCOLAT CLÉMENTINE ET BOULE DE
GLACE CLÉMENTINE DE CORSE IGP

PROFITEROLES À LA MYRTILLES,
RHUBARBE ET CHOCOLAT

LA MOUSSE AU CHOCOLAT D'ARMELLE

OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON
GLACE PLOMBIÈRE

DESSERT DU JOUR

MENU
DU 25/11 AU 20/12

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 22,90€

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 19,90€



**LES VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE MAIS PEUVENT ÊTRE
D'ORIGINE UE**