

## *Nos Suggestions du Moment*

### *Les Entrées*

*Velouté de céleri, poêlées de champignons (7/9) 13.50€*

*Et dés de foie gras de canard*

*Salade gourmande Périgourdine (16€/3/7) 19.50€*

*Coquille St Jacques, gratinées, sauce homardine (16€/2/7) 22€*

### *Les Plats*

*Rognon de veau (16€/3) 26.50€*

*(Moutarde à l'ancienne ou sauce Madère)*

*Côtes d'agneau grillées, son jus à l'ail, herbes de Provence (1/8) 28,50€*

*Tendresse de Veau en basse température à la truffe (16€/3) 29€*

*Sole petit bateau 350g-400g (1/5/7) 46€*

### *Les Desserts*

*Pavlova aux agrumes(3/7) 8.50€*

*Tartelette ananas et chocolat, chantilly au rhum (3/7/12) 11€*

*Parfait glacé façon Mont-Blanc (3/7/8) 11€*

## *Nos Incontournables*

*Potage du jour 12€*

*L'Ardoise de Jambon Pata Negra (16€) 26€*

*Foie gras de Canard mi-cuit (16€) 26€*



*Bouchée à la reine (1/3/7/9) 27€*

*Filet de Bœuf grillé, sauce au poivre vert ou béarnaise (3/9) 38€*

*Filet de Bœuf Tartare (3/9) 34€*

*Châteaubriand en 2 services (min 2pers) (7/9) 80€*

*Suggestion végétarienne 25€*



*Café glacé (3/7/8) 10€*

*Dame blanche (3/7/8) 10€*

*Crème brûlée au poivre de Timut (3/7) 8.50€*