

Les entrées

Gratinée d'andouillette au chaource
Cocktail de crevettes et crabes au pamplemousse rose

Cassolette d'escargots aux pleurotes
Planche dégustation tout canard

Foie gras au ratafia
Duo de carpaccio de St Jacques et saumon à l'orange

Les plats

Suprême de poulet sauce Maroilles
Tartare de boeuf préparé par nos soins

Rognons de veau à l'ancienne
Ris de veau aux morilles

St Jacques et foie gras sur lit de poireaux
Filets de rouget sauce vierge

Les grillades

Entrecôte, 200gr, 300gr, 400gr
Onglet de boeuf

Filet de rumsteack en 200 gr ou 300 gr
Le T Bone de boeuf 340 g

Filet de boeuf en 200gr, 300gr
Le « rossini »

Les salades

Salade de chèvre chaud
Salade méditerranéenne

Salade périgourdine
Salade César

Les planches

La planche du boucher
La planche tout saumon
La planche tout canard

Les desserts

Profiteroles sauce chocolat
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Café gourmand
Tiramisu aux spéculos

Crème brûlée aux amandes et Amaretto
Fondant au chocolat cœur framboise

Dame Blanche
Crêpes Suzette...