



## Menu à 34€

Entrée + Plat + Dessert

(Tout changement de dessert est possible moyennant un supplément de 2€)

Origine des viandes

- . Viande boeuf origine France.
- . Souris d'Agneau origine Royaume-Uni.
- . Poulet origine France.
- . Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

### Entrées

Croustillant d'escargots aux poireaux et crème d'ail

Tartare aux deux saumons, crème fouettée à la ciboulette

Camembert pané et salade à la vinaigrette de betteraves rouges

Marbré de foie gras mi-cuit maison aux abricots moelleux et toasts briochés (supplément de 2€)

Entrée du moment

### Plats

Pièce du boucher, sauce au choix (poivre, échalote ou maroilles)

Parmentier de confit de canard et salade d'endives moutardée

Filet de bar rôti, sauce crustacés et risotto

Dos de lieu noir rôti au soja, poêlée de légumes à l'asiatique

La suggestion du moment

### Desserts

Dessert, glace ou fromage au choix dans la carte Supplément de 3€ pour l'assiette de fromages régionaux