

SUGGESTIONS

ENTRÉES

Huîtres creuses “Spéciales” Daniel Sorlut	6 pièces	26.00
	2 pièces	9.00
Queues de langoustines, poitrine de porc caramélisée, crème de petites pois et cavaillon		32.00
Foie d’oie poêlé, salade de haricots verts fins, oignon rôti et jus de cèpes		28.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Tagliatelle à la crème de truffe, roquette et Parmesan	Entrée	22.00
	Plat principal	28.00

PLATS PRINCIPAUX

Perdreau sauvage, girolles, chou vert, toast au foie gras, sauce Périgourdine		46.00
Dos de cabillaud poêlé, chicon, canellons de queus de boeuf, moutarde et sauce Bordelaise		32.00
Anguilles poêlés, sauce tartare et pommes frites fraîches		30.00

HOMARD DE NOTRE HOMARIUM (500 À 600 GR.)

Homard ‘en belle vue’		52.00
Salade de homard tiède ‘décortiqué’		53.00
Homard, grillé à l’ail, curry rouge, riz basmati		55.00
Homard flambé au cognac, petits légumes et crème légère, pommes persillées		55.00