



## LES ENTREES



Le Potage du Jour .....	8 €
Carpaccio de Saint-Jacques, Sandwich Avocat, Tomate confite, Romaine, Huile de Sésame et soja .....	19 €
Raviole de foie gras, Consommé de Queue de bœuf, Cocos et Copeaux de Parmesan .....	19 €
Os à Moelle rôti, Echalotes « Cuisse de Poulet » cuites sur pierre de Sel .....	18 €
Œuf Poché sur Tartine, Jambon Bellota, Mousseline aux Herbes .....	15 €

## LES POISSONS



Saint-Jacques, Riz, Safran, Libre Imagination d'une Paëlla .....	32 €
Turbot, Poireaux, Rôti au Beurre demi-sel, Quelques Girolles .....	38 €
Ragout de Sole, Tagliatelles, Foie gras, Emulsion Pamplemousse .....	35 €

## LES VIANDES



Bœuf, Croustillant foie gras figue sèche, Mousseline de Potimarron .....	34 €
Chevreuil, Céleri, panais en superposé, Cacahuètes grillées, Poivrade, Betterave .....	32 €
Ris de Veau, Châtaignes, Crème de Laitue Pommes vertes .....	36 €

Viande bovine : origine France

## LES GRANDS CLASSIQUES



Sole Meunière ou Grillée, Rattes du Touquet en Mousseline .....	33 €
Les Œufs selon votre Convenance .....	9 €
Steak Tartare et ses Condiments, Frites maison .....	23 €
Tagliatelles Carbonara .....	17 €

## LES FROMAGES



Plateau de Fromages affinés .....	12 €
-----------------------------------	------

## LES DESSERTS



Crème Brûlée Vanille .....	12 €
Moelleux Chocolat Passion, Sauce Banane .....	12 €
Pomme Poêlée, Spéculoos Façon Crumble, Glace Caramel .....	12 €
Nos Crèmes Glacées et Sorbets Confectionnés par Nos Soins .....	12 €
Buffet Desserts .....	14 €