

# Notre Carte

## Les Entrées

<i>Terrine de Foie Gras de Canard, chutney et brioche</i>	<i>25,00€</i>
<i>Noix de St Jacques snackées, cappuccino de butternut, chips de Jambon</i>	<i>25,00€</i>
<i>Assiette de Pata Négra</i>	<i>25,00€</i>
<i>Carpaccio de Bœuf</i>	<i>19,50€</i>
<i>Potage du Jour</i>	<i>10,00€</i>

## Les Poissons

<i>Médailles de Lotte grillés, velours d'artichaut au citron</i>	<i>33,00€</i>
<i>Filet de Turbot rôti, topinambour et champignons à la crème</i>	<i>32,00€</i>
<i>Poêlée de Gambas en persillade</i>	<i>27,00€</i>

## Les Viandes

<i>Rognon de Veau à la Moutarde de Meaux</i>	<i>28,00€</i>
<i>Ris de Veau et girolles</i>	<i>33,00€</i>
<i>Filet de Bœuf grillé, sauce au choix</i>	<i>34,00€</i>
<i>Tagliatta de Bœuf, rucola, copeaux de parmesan</i>	<i>32,00€</i>

## *Nos Suggestions*

<i>Tournedos de Biche gratiné aux fruits du Mendiant</i>	<i>36,00€</i>
<i>Ragout de Marcassin aux baies rose</i>	<i>35,00€</i>
<i>Civet de Lièvre à l'ancienne</i>	<i>36,00€</i>
<i>Bouchée à la Reine</i>	<i>26,00€</i>
<i>Filet de Bœuf Tartare</i>	<i>32,00€</i>
<i>Assiette de Jambon du Pays</i>	<i>19,30€</i>
<i>Suggestion végétarienne</i>	<i>22,50€</i>

## *Les Moules*

<i>Moules au vin blanc</i>	<i>25,50€</i>
<i>Moules à la crème</i>	<i>26,50€</i>
<i>Marmite de Moules Poisson</i>	<i>33,50€</i>
<i>Moules au curry et ail</i>	<i>26,50€</i>
<i>Moules à la Provençale</i>	<i>26,50€</i>

## *Les Desserts*

<i>Crème brûlée revisitée, menthe citron gingembre</i>	<i>11,00€</i>
<i>Gourmandises de figue</i>	<i>12,00€</i>
<i>Saint-Honoré au caramel, beurre salé</i>	<i>11,00€</i>
<i>Entremet croquant chocolat noir et piment d'Espelette</i>	<i>12,00€</i>
<i>Parfait glacé au Grand Marnier</i>	<i>12,00€</i>
<i>Café glacé</i>	<i>10,00€</i>
<i>Dame blanche</i>	<i>11,00€</i>
<i>Assortiment de glace</i>	<i>11,00€</i>
<i>Assortiment de sorbet</i>	<i>12,00€</i>