

Pour Débuter...

LES ENTREES _____ _____ **ET FRUITS DE MER**

Les Six huîtres fines de claires N° 4 *	15,00 €
Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade	10,80 €
Les six escargots de Bourgogne de la maison "Valentin"	10,90 €
Salade gourmande de Homard, vinaigrette à la coriandre fraîche	18,50 €
Crevettes roses de l'océan Atlantique (120 Gr environ) *	11,80 €
Salade Fraîcheur aux crevettes, vinaigrette de crustacés	12,80 €
Soupe de poissons du pêcheur, sa rouille et ses crôutons	9,00 €
Demi-Tourteau du vivier, froid, mayonnaise *	9,00 €
Les six huîtres spéciales Gillardeau N°2 *	27,00 €
Terrine de foie gras de canard, Chutney de figues, petite brioche dorée (Maison tradition et gourmandises) *	15,90 €
Avec votre foie gras : Le verre de vin liquoreux	5,60 €
Demi-homard du vivier, froid, mayonnaise	19,50 €
Cassolette de Fricassée de Champignons, œuf de poule poché *	8,20 €
Farandole de bulots et sa rouille de Provence	8,80 €
Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes, salade roquette *	12,50 €
Salade Landaise aux gésiers confits et magret de canard fumé *	9,50 €

Envie d'un plateau de fruits de mer ?

N'hésitez pas à nous solliciter afin de vous aider à le composer

*** Produit de Saison**

Nos prix sont nets, service compris.

Toutes Nos Viandes Sont Nées, Elevées et Abattues en Union Européenne

Et Ensuite...

LES _____ _____ **PLATS**

Les fameuses Quenelles de brochet artisanales du Louis XIV, New Burg	19,90 €
Gratin de homard du vivier au Whisky, riz Basmati	33,90 €
Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne, riz Basmati et beurre fondu	46,50 €
Parailade du Pêcheur à la Plancha (Saint-Pierre, Daurade, Gambas)*	26,00 €
Belle tête de veau, pommes vapeur, sauce ravigote *	23,00 €
Steack tartare préparé par nos soins, frites maison et panaché de salades	18,50 €
Crumble de Saumon de Norvège au basilic, flan de légumes Provençaux	19,80 €
Tournedos poêlé aux morilles, flambé à la Fine Champagne*	33,90 €
Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée, sauce Béarnaise	28,50 €
Belle sole dorée, meunière, (env 400 gr) pommes vapeur	42,00 €
Cœur de Rumsteack poêlé au poivre vert, gratin Dauphinois *	19,50 €

*** Produit de Saison**

Nos prix sont nets, service compris.

Toutes Nos Viandes Sont Nées, Elevées et Abattues en Union Européenne

Pour Finir...

LES _____ _____ **GOURMANDISES**

Le Camembert Normand au lait crû, Rôti, panaché de salades A commander en début de repas, ou merci de patienter quelques minutes ...	9,00 €
Brie de Meaux affiné par "Maître Anthès", panaché de salades	7,50 €
Palette de glaces et sorbets, trois boules au choix (Maison Compagnie des desserts maître artisan glacier) Sorbets (framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis) Glaces (vanille, café, caramel salé)	9,00 €
La farandole de douceurs : Profiterole, Moelleux au Chocolat, Sorbet Framboise, Tuile, Crème brûlée, Chocolat chaud	12,50 €
Carpaccio d'ananas au Rhum Brun, Sorbet aux fruits de la passion	8,80 €
La Coupette Gourmande : Coupe de Champagne et ses mignardises	12,50 €
Café gourmand : un véritable café et sa cascade de mignardises	9,90 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, quenelle de Nutella	7,80 €
Moelleux tiède au chocolat "Valrhona", glace au caramel salé	9,90 €
Les traditionnelles Profiteroles au chocolat chaud "Valrhona"	10,50 €
Baba au Rhum façon Stanislas, crème fouettée (Maison Compagnie des desserts maître artisan pâtissier)	10,80 €
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier	11,50 €
Coupe glacée d'Artagnan (Glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, chantilly)	10,20 €