

## Carte

Rognons de veau à la moutarde	20
Filet de saumon sur salade façon niçoise	22
Doré et crevettes d'Argentine	
sur semoule, maïs, tomates confites et beurre blanc safrané	23
Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Confit de canard, purée de céleri-rave et flageolets	25
Tartares et frites : saumon, citron, basilic et fraises	22
mignon de bœuf, le classique	30
mignon de veau, maïs, salade de ratte et mayo	30
Ris de veau au madère	30
Mignon de bœuf, sauté de champignons et jus corsé	39
Terre et mer, médaillon de veau sauce bisque, pétoncles et crevettes poêlées,	
jus de viande à la citronnelle, carottes rôties au gingembre	39
Médaillon de cerf, sauce au sapin baumier, marrons et lardons poêlés	39
Carré d'agneau en croûte de poivre et citron sur polenta, sauce au thé des bois	39

Assiette de fromages, le morceau	5
----------------------------------	---

## Desserts maison

Dessert du moment	5
Salade de fruits frais	5
Crème brûlée à la vanille	7
Yaourt de buffala, pistache, figues et miel	7
Tarte au citron, crumble de noix	7
Profiteroles au chocolat	7
Sunday aux pacanes grillées et caramel	8
Biscuit breton soufflé à l'érable sur compote de pommes	9

