



Menu Gourmet à 46 € TTC

Foie Gras de Canard mi-cuit

marmelade d'abricot rôti au romarin et son toast brioché
ou

Carpaccio de Saint Jacques

vinaigrette aux agrumes et grains de grenade

Quenelle de Saint-Jacques

nappée de sauce Nantua, riz basmati
ou

Cuisses de Grenouilles en persillade

accompagnement au choix : pommes frites, gratin dauphinois, salade, légumes
ou

Filet de Bœuf

sauce à l'ail et ail confit, pomme Anna ou façon Rossini supplément 3 €
ou

Pavé de Thon grillé au pistou

caponata confite (aubergine, tomate, oignons, olive verte, câpres ,pignons de pin)

Plateau de fromages affinés

ou

Dessert au choix dans notre carte