

CARTE

Entrées

Cassolette d'escargots mijotés au jus de persil plat, amandes caramélisées (Snails in cassolette with parsley juice, caramelized almonds)	13 €
Asperges vertes servies tièdes, sauce Bourguignonne (Green asparagus served warm, Burgundy sauce)	12 €
Velouté de Langoustines parfumé au fenouil, julienne de légumes nouveaux (Crayfish veloute soup with fennel and vegetable)	11 €
Foie Gras de Canard des Landes, bardé de pain d'épices (Duck liver with gingerbread)	14 €

Poissons

Poisson du jour (consulter l'ardoise) (Fish of the day)	12 €
Cabillaud grillé , ratatouille niçoise (White fresh cod and ratatouille)	14 €
Queues de Langoustines gratinées, épinards frais (Crawfish tail gratined, fresh spinach)	4 pièces 13 € 6 pièces 17 €
Poissons entiers grillés à la plancha, beurre Blanc : (Bar, St Pierre, Sole ...Selon arrivage) (Whole grilled fish and butter sauce)	22 €/P
Homard Bleu du vivier poché, légèrement gratiné, Petits légumes de saison (Lobster poached and gratined, small vegetable)	30 €

Viandes

Coq au vin à l'ancienne (Chicken cooked gently in red wine sauce)	14 €
Pièce de Bœuf Charollais grillé, gratin Dauphinois, sauce Béarnaise (Joint of beef grilled, potatoes gratined with milk butter and cheese, béarnaise sauce)	13 €
Volaille de Bresse mijotée au vin de Bourgogne, petites quenelles de mangues miellées (Poultry of Bresse cook with Burgundy wine, small quenelle of mango with honey)	17 €

