

## NOS PRIX PAR PERSONNE

### ENTRÉES FROIDES

#### **ASSIETTE BALTIQUE : 11.00€**

Saumon fume, anguille, saumon mi-cuit au 5 baies, terrine de poissons

#### **SALADE PÉRIGOURDINE : 10.00€**

Salade verte, foie gras, gésier, magret fumé, haricot vert, pignons de pins

#### **TRIO DE FOIE GRAS : 10.00€**

Foie gras nature, aux agrumes, pomme confite

#### **ASSIETTE DE CASSOLETTES : 15.00€**

Foie gras bloc, Bayonne à la ricotta, chiffonnade de saumon fume

#### **ASSIETTE DE CHARCUTERIE : 8.00€**

Jambon de Bayonne, terrines, saucissonnades, cornichons, beurre

#### **ASSIETTE DE CRUDITÉES : 5.00€**

### ENTRÉES CHAUDES

#### **TRESSÉ DE POISSONS FRAIS: 10.00€**

Filet de Sole & Saumon sauce Dieppoise

#### **DUO DE LOTTE & SAINT-JACQUES : 15.00€**

Lotte et St jacques au coulis d'homardine sur fondue de poireaux

#### **LES FEUILLETÉS AVEC SAUCE**

Forestier OU	7.00€
Ris de veau OU	7.00€
Saumon à l'oseille	7.00€

## PLAT CHAUD AVEC UN LÉGUME AUX CHOIX

### NOS PRIX PAR PERSONNE

**FILET DE BOEUF EN BRIOCHE : 15.00€**

FILET DE BOEUF EN BRIOCHE SAUCE AU VIN GARNIE D'UNE DUXELLES DE  
CHAMPIGNONS

**FONDANT DE PINTADEAU FARCI A LA NORMANDE : 12.00€**

FILET DE PINTADEAU MANCHONNE GARNI DE POMME POÊLÉES, ÉCHALOTES,  
ET CRÈME FRAÎCHE

**SOURIS D'AGNEAU RÔTI AU THYM : 12.00€**

JARRET RÔTI AVEC SON JUS AROMATISE AU THYM

**AIGUILLETES DE POULET AU CITRON : 12.00€**

FILET DE POULET CRÈME DE CITRON AU CHAMPAGNE

**MAGRET DE CANARD : 15.00€**

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE OU AU POIVRE VERT

**BLANQUETTE DE VEAU : 10.00€**

**CURRY D'AGNEAU A L'INDIENNE : 10.00€**

**COQ AU VIN GRAND-MÈRE : 10.00€**

**CUISSE DE CANARD CONFITE : 10.00€**

### LES POISSONS

**PAVE DE SAUMON AUX 5 BAIE SAUTES : 10.00€**

PAVE MARINE ET SAUTE À L'HUILE D'OLIVE

**COURONNE DE SOLE A LA DIEPPOISE : 10.00€**

SOLE TROPICALE GARNI D'UNE FARCE DE POISSONS  
CHAMPIGNONS ET CRUSTACÉS

## **LES GARNITURES**

### **RIZ SAUVAGE**

**RIZ BLANC ET SAUVAGE CUIT FAÇON PILAF AGRÉMENTÉ DE LÉGUMES**

### **RIZ ESPAGNOL**

**RIZ SAFRANE AUX PETITS LÉGUMES & BOUILLON DE POULE**

### **ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE**

**PURE DE POMME DE TERRE LIÉE À L'HUILE D'OLIVE ET ÉCRÉMÉE**

### **GRATIN DAUPHINOIS**

**RONDELLE DE POMME DE TERRE AGRÉMENTER DE CRÈME ET DE FROMAGE  
RÂPE**

### **SEMOULE A L'ORIENTALE**

**SEMOULE DE BLE AU BEURRE ET SES RAISINS SEC**

### **FAGOT DE HARICOT VERT**

**HARICOTS VERT FINS ENTOURE D'UNE BARDE DE LARD FUME OU VÉGÉTALE**

### **GRATINE DE COURGETTE À LA TOMATE PROVENÇALE**

**COURGETTE ET TOMATE ASSAISONNE FAÇON PROVENÇALE ET GRATINE  
AVEC MOZZARELLA ET GRUYÈRE**

### **POÊLÉE GOURMANDE**

**MÉLANGE DE PLEUROTE, ASPERGES VERTES, POIDS GOURMANDS  
RELEVÉ D'AIL, DE PERSIL, ET HUILE**

### **TOMATE PROVENÇALE**

**AVEC PERSILLADE**

### **POMME PAILLASSON**

## **& AUTRE À DÉFINIR**