

Nos Suggestions

LES INCONTOURNABLES

Prix:

-
- **FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS** 19€
Mi cuit, préparé par nos soins
Homemade french duck foie gras
 - **RAGOÛT DE BÉATILLES** 21€
Crêtes, rognons, coeur et gésiers de coq sur un nid de lentilles et pommes vapeurs
Stew of crete, kidneys, heart and gizzard Cock
 - **RIS DE VEAU**
Meunière ou persillé - *Calf sweetbread meunière style or with parsley* 29€
Crème et morilles extra - *Calf sweetbread with morel and cream* 39€
 - **GRENOUILLES FRAÎCHES PERSILLÉES** 29€
Produit extra frais, disponible selon l'arrivage
Fresh frogs cook with butter garlic and parsley

SUGGESTIONS DU MOMENT

Prix:

-
- **CÔTE DE VEAU PREMIÈRE FRANÇAISE**
Poêlée - *French veal chop cooked in his own truffle* 25€
Crème et morilles extra - *French veal chop cooked with morel and cream* 35€
 - **BELLE ENTRECÔTE DE RACE SALERS** 27€
Environ 350 grammes
Entrecôte SALERS breed (french region)
 - **MAGRET DE CANARD** 23€
Origine française du sud ouest, environ 350 grammes
French duck breast
 - **SOLE FAÇON MEUNIÈRE** 35€
Levée en filets par nos soins
Produit extra frais, disponible selon l'arrivage
Filets sole
 - **VEGGIE DU BON BOURGEOIS** 16€
Oeufs pochés, lentilles, pomme vapeur et légumes variés
Poached eggs, lentil, steam potatoes and mixed vegetables

Nos plats sont réalisés sur place à base de produits frais livrés chaque jour. Veuillez par avance nous excuser, si le plat que vous avez choisi venait à manquer.