

## *Menu du Moment*

*42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D*

### *Entrées :*

*Velouté de chou-fleur, petits croutons et fines herbes*

*Ou*

*Œuf mollet façon Meurette, lardons et champignons*

### *Plats :*

*Risotto de gambas cuisiné au potimarron et chorizo*

*Ou*

*Faux-filet, sauce Béarnaise, frites maison*

### *Desserts :*

*Fromage du moment*

*Ou*

*Cheesecake Spéculos*

### Entrées :

- Velouté de potimarron, dès de Beaufort d'été, croutons 15€
- Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 21€
- Œuf mollet, escargots, saucisse de Morteau et cresson 17€
- Tartare de saumon, huîtres et St-Jacques parfumé gingembre, citron vert fenouil et pignons de pin 19€
- Escalope de foie gras de canard poêlé, pomme fruit au miel 24€

### Poissons :

- Dos de saumon cuit à cœur mijotée de poireaux au citron vert et gingembre 33€
- Joues de lotte cuisinées à L'Armoricaine 34€
- Coquilles Saint-Jacques dorées au sautoir beurre blanc coraillé au citron, navets et chou-fleur 36€

### Suggestions du moment suivant arrivage ...

*Saint-Pierre, Bar de Ligne, Homard-Bleu...*

*Viandes :*

- Carré de veau de Dordogne doré au sautoir  
jus court au thym des Bordes 32€
- Filet de Bœuf flambé au cognac,  
sauce poivre mignonette, frites maison 39€
- Cœur de ris de veau Français laqué au Verjus  
chou-vert frisé croquant 47€
- Côte de Bœuf « Black Angus » pour deux personnes  
sauce Béarnaise, frites maison 110€

*Privatisation sur demande, salon privé, cocktail dînatoire, After-work...*

*Desserts :*

- Fromages de nos régions 16€
- Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€
- Croustillant au chocolat Guanaja,  
quenelle glacée à la vanille Bourbon 13€
- Millefeuille à la vanille Bourbon,  
caramel à la fleur de sel de Guérande 13€



*Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place*

*Privatisation de la salle :*

**Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande...**

**Paiements acceptés CB-Amex-Espèces/Prix nets en €**