

NOTRE CARTE PRINTEMPS - ETE 2019

Nos mises en bouche

Les classiques : pain de mie toasté et garni, quiche, feuilleté	1.30€
Les dégustations : en verrine, porcelaine, cuillères	à partir de 1,60€

Quelques entrées froides

Tartare de thon et saumon aux fines herbes – gaspacho épicé	13.70€
Mille feuilles de jambon Ganda et foie gras – confiture de tomate et pain brioché	14.40€
Cannelloni de saumon au fromage frais sur coulis de poivron doux-salade de jeunes pousses	12.60€
Salade folle de "kingcrab" de cœur de saumon fumé aux asperges	22.80€
Salade d'asperges nouvelles et anguille fumée-mousseline de saumon et crème légère	15.40€
Tranche de foie gras 'fait chez nous' et ses garnitures	12.40€
Gaspacho et sa petite tomate aux crevettes grises épluchées 'main'	12.60€

Quelques entrées chaudes

Cassolette de poissons fins et asperges nouvelles au basilic (saumon-sole-scampi-)	14.80€
Filet de sole soufflé au homard et olives noires sauce crémeuse au chardonnay	18.80€
Filet de bar poêlé sur bouillabaisse aux petits légumes	16.80€
Filet de sandre rôti sur compote de tomate au basilic	15.60€
Cassolette de rognon et ris de veau à l'échalote et au chardonnay	15.80€
Lasagne de ris de veau et risotto aux escargots sauce 'poulette'	18.20€
Buisson d'asperges nouvelles œuf poulette poché et crevettes grises	14.40€
Consommé double de queue de bœuf et billes de légumes	6.90€

Quelques plats consistants

Filet mignon au sésame torréfié et wok de légumes	15.60€
Filet de poularde fermière cuite doucement aux herbes potagères	15.60€
Filet de canard légèrement fumé et petits légumes nouveaux	16.30€
Carré de veau cuit à basse température parfumé à la truffe et garnitures printanières	17.80€
Jarret de veau confit à l'huile d'olive et au romarin – bouquetière de légumes	17.80€
Tournedos d'agneau poêlé à la graisse de canard et petits légumes – polenta	17.80€
Roulade de lapereau aux pleurotes petits légumes caramélisés au miel	16.80€
Caille 'Charmilles' farcie à l'Armagnac et à la pistache – semoule m'hamza	15.60€

Entremets et desserts à convenir

Carpaccio d'ananas – sirop d'agrumes à la badiane – glacé au curry	4.60€
Feuillantine croquante au chocolat et noisette – sauce arabica	5.20€

Vos propositions sont les bienvenues
Tarif tva 6% compris