

## NOTRE CARTE PRINTEMPS - ETE 2018

### Nos mise 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.....	12.70€
Mille feuilles de jambon Ganda et foie gras – confiture de tomate et pain brioché.....	13.40€
Cannelloni de saumon au fromage frais sur coulis de poivron doux-salade de jeunes pousses	11.20€
Salade folle de “kingcrab” de cœur de saumon fumé.....	22.60€
Salade d’asperges nouvelles et anguille fumée-mousseline de saumon et crème légère.....	14.80€
Tranche de foie gras ‘fait chez nous’ et ses garnitures.....	11.60€
Gaspacho et sa petite tomate aux crevettes grises pelées ‘main’.....	12.60€

### Quelques entrées chaudes

Cassolette de poissons fins et asperges nouvelles au basilic (saumon-sole-scampi-)	14.30€
Filet de sole soufflé au homard et olives noires sauce crémeuse au chardonnay.....	17.80€
Filet de bar poêlé sur bouillabaisse aux petits légumes.....	15.80€
Filet de sandre rôti sur compote de tomate au basilic.....	14.10€
Cassolette de rognon et ris de veau à l’échalote et au chardonnay.....	14.80€
Lasagne de ris de veau et risotto aux escargots sauce ‘poulette’.....	17.60€
Buisson d’asperges nouvelles œuf poulette poché et crevettes grises.....	13.90€
Consommé double de queue de bœuf et billes de légumes.....	6.90€

### Quelques plats consistants

Filet mignon au sésame torréfié et wok de légumes.....	14.60€
Filet de poularde fermière cuite doucement aux herbes potagères.....	14.60€
Filet de canard légèrement fumé et petits légumes nouveaux.....	15.60€
Carré de veau cuit à basse température parfumé à la truffe et garnitures printanières...	17.30€
Jarret de veau confit à l’huile d’olive et au romarin – bouquetière de légumes.....	16.80€
Tournedos d’agneau poêlé à la graisse de canard et petits légumes – polenta.....	17.20€
Roulade de lapereau aux pleurotes petits légumes caramélisés au miel.....	16.20€
Caille ‘Charmilles’ farcie à l’Armagnac et aux pruneaux.....	15.60€

### Entremets et desserts à convenir

Carpaccio d’ananas – sirop d’agrumes à la badiane – glacé au curry.....	4.30€
Feuillantine croquante au chocolat et noisette – sauce arabica.....	4.80€

Vos propositions sont les bienvenues  
Tarif tva 6% compris