



Notre Carte Hors Menu



Nos Salades

- La Salade "Rocamadour", Pané aux Noix, Magret Fumé et Figs 14,20
- La Salade de Pommes de Terre, Œuf poché et Saucisson Vigneron Fumé 12,50
- La Salade de Saumon Fumé et son Œuf Poché 12,50

Nos Entrées

- Le Marbré de Sanglier aux Marrons et Baies de Genièvres 11,80
- Le Foie-Gras Mariné au Ratafia 16,90
- Notre Saumon Fumé "Maison" et ses Toasts 14,50
- L'Escalope de Foie-Gras Poêlée, Pommes Rôties 18,80
- Le Pressé de Pied et Ris de Veau aux petits légumes 14,80
- Le Feuilleté d'Escargots à la Crème d'Aneth 12,80
- Le Croustillant de Saumon, Epinards et Queues de Langoustines 13,50

Nos Viandes

- Le Cœur de Ris de Veau Braisé et son Jus 25,90
- Les Rognons de Veau Flambés au Ratafia 23,50
- La Gibelotte de Lapin et son écrasé de Pommes de Terre 14,80
- La Charlotte de Filet de Kangourou à la saveur des sous-bois 14,50
- Le Pavé de Cœur de Rumsteck Charolais Maturé 21 j sur Lit de Pleurotes et son jus 23,90
- Le Magret de Canard Roti, Jus de Cerises Acidulé 19,80
- La Marmite de Joue de Porc cuite à l'Etouffée et ses petits légumes 14,90

Nos Poissons

- Les Gambas flambées au Whisky 19,90
- Les St Jacques à la Fondue de Poireaux 23,80
- La Truite Gratinée à la "Duxelloise", Sauce Ciboulette 14,80
- L'Aile de Raie à la Vinaigrette d'Agrumes 16,70
- La Sole Belle Meunière (~ 400 grs) 27,90
- Le Pot-au-Feu de Lotte au Romarin 22,80



Tous nos Prix sont nets, service compris exprimés en euros.

