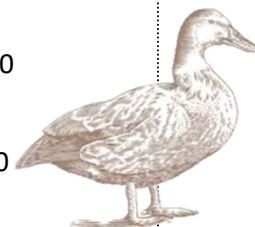


CARTE FESTIVE

LES ENTRÉES

Velouté de panais à la truffe.....	15.00
Croûtons rôtis et truffe d'automne râpée	
Tomme fondante panée à la truffe.....	17.00
Saladette de saison	
Foie gras mi-cuit du Périgord.....	21.00
Saladette poire et noix, coulis au porto rouge et pain brioché	
Noix de St-Jacques rôties	22.00
Purée de courge miel - cumin, beurre noisette	



LES PLATS

Cœur de Cabillaud royal sauvage	36.00
Purée de céleri, émulsion de crème à l'ail	
Suprême de Pintade farcie aux morilles et estragon.....	37.00
Sauce aux morilles, purée de carottes et pommes de terre	
Filet de Bœuf Rossini	55.00
Filet de Bœuf Suisse, sauce foie gras truffe, truffe d'automne râpée	
Côte de Bœuf 400gr. SELON ARRIVAGE OU S/ RÉSERVATION.....	59.00
Bœuf Suisse, pommes grenailles rôties, petits légumes	

HUÎTRES DÈS LE JEUDI OU S/ RÉSERVATION

Fine de Claire N°3, Marennes Oléron IGP

6 huîtres	18.00
12 huîtres	35.00
18 huîtres	50.00
24 huîtres	65.00

Pain de seigle, vinaigre à l'échalote, beurre, citron



NOS DOUCEURS

Crème brûlée saveur tonka - vanille	11.00
Tarte façon Tatin et boule de glace vanille	12.00

