

Viandes et gibiers

<i>Rognon de veau à la normande flambé à la pommelle</i>	31.00 €
<i>Filet de bœuf au poivre vert ou poivre mignonnette</i>	33.00 €
<i>Steak tartare préparé par nos soins</i>	21.28 € *
<i>Civet de sanglier, tagliatelles fraîches</i>	20.00 €
<i>Pavé de biche, jus au Banyuls et gâteau de girolles</i>	28.00 €
<i>Magret de canard rôti et son parmentier de cuisses confites, jus aux noisettes</i>	26.00 €
<i>Souris d'agneau confit au thym, mijotée d'haricots soissons</i>	21.00 €

Grillades à la cheminée

Poissons

<i>La sole, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive</i>	39.00 €
<i>Le dos de bar, beurre blanc</i>	35.00 €
<i>La brochette de noix de Saint-Jacques</i>	29.00 €

Viandes

Viandes bovines d'origines françaises

<i>Le chateaubriand, sauce béarnaise (2 pers)</i>	72.00 €
<i>La côte de bœuf, sauce béarnaise (2 pers)</i>	60.50 €
<i>Le carré d'agneau (2 pers)</i>	45.00 €
<i>L'entrecôte</i>	25.00 €
<i>Le filet de bœuf</i>	33.00 €
<i>Les trois pièces de côte d'agneau</i>	20.51 € *

**plat bénéficiant de la TVA à 5,5%*

Tous nos prix sont net