

Les potages

La bisque de homard norvégien à l'Armagnac	6,00
La crème au cresson de fontaine	6,00

Les entrées froides

Le homard en belle vue à la Parisienne	1/2 30,00 - Entier 45,00
Le saumon rose, cocktail de fruits de mer	20,00
Le foie gras d'oie au torchon et brioche à l'orange	25,00
La jambon de parme au Cavaillon et fruits frais	20,00
Le saumon fumé tartare au chèvre frais	25,00

Les entrées chaudes

Les filets de soles aux langoustines	20,00
Les scampis à l'armoricaine gratinés	17,50

Suggestions

Fondu au fromage parmesan	2,50
Fondu aux crevettes grise du nord	3,50

Les plats consistants

avec accompagnements et garniture

La selle d'agneau au miel d'acacias	25,00
Le filet de canard velours à l'orange ou framboises ou 3 poivres	25,00
Le filet de biche grand veneur	30,00
Le filet de faisan à la brabançonne	27,50
Le mignon de dinde pointe curry	20,00

Accompagnement au choix :

Croquette nature
Gratin dauphinois.

Suggestions

Tomate aux crevettes grises d'Ostende	17,50
Farce de fête (kg)	24,50
Côte à l'os affinée	
Saumon rose en belle vue et garniture	20,00
Homard cuit nature (pièce)	35,00
Coquille aux fruits de mer et poissons	15,00
Bouchée à la reine	15,00
Les 12 petits gris de Belgique	15,00
Viandes à fondue bourguignonne (kg)	
Pâtes chevreuil, marcassin, lièvre, canard (kg)	
Dinde fraîche ou cuite, farcie ou nature (kg) désossée	24,50
Dinde farcie aux truffes (kg)	24,50
Canard farci à l'orange (kg)	24,50
Foie gras de canard maison (kg)	110,00
Foie gras d'oie maison (kg)	130,00
Confit d'oignons, airelles cuisinées, etc (200gr)	5,00
Croquettes nature (pièce)	0,70
Gratin dauphinois (par personne)	4,00

