



Entrées :

La terrine de foie d'oie maison, Confiture d'oignons au Porto et fruits Gooseliver pastete, Port jam and fruits	32 €
Le toast aux Champignons des bois Toast with Wood Mushrooms	23 €
Le Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon fumé Saint-Jacques Carpaccio with smoked Salmon	29 €
Le Homard de Notre Vivier, Salade, Mayonnaise Maison 2 pers Lobster with Mayonnaise, 2 pers	76 €

Plats :

Le filet Pur de Bœuf Blanc Bleu Belge grillé et sa Béarnaise maison, Pommes Pont Neuf Grilled Beef fillet with Béarnaise sauce, Pommes Pont Neuf	35 €
Le filet de Biche, cuit en basse t°, Sauce Grand Veneur Hind fillet, Wine Sauce	35 €
Le filet de pintadeau cuit en basse t° aux Morilles et Vin Jaune Guinea fowl fillet with Morels and Yellow wine	29 €
Le Poisson frais du Marché, Fresh Fish of the Market,	35 €

Desserts

La Brésilienne Ice cream with caramel	13 €
La dame Blanche Vanilla ice cream with hot chocolate	13 €
Le Moëlleux au Chocolat noir Cake with Chocolate	15 €
L'assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs Plate of Cheese	18 €