



Les entrées :

<i>Le foie gras de canard, cuit en terrine Pain de campagne grillé & confit d'oignons aux épices.</i>	21,00
<i>Les cuisses de Grenouilles décortiquées, Sauce crème à l'ail des Ours.</i>	19,00
<i>Les Gambas simplement rôties, Emulsion aux herbes fraîches.</i>	23,00
<i>Les Ravioles farcies aux herbes fraîches & Parmesan, Jus de volaille crème, poêlée d'artichauts.</i>	18,00

Les Plats :

<i>Le dos de Cabillaud, quelques légumes, Sauce parfumée aux jeunes Oignons.</i>	29,00
<i>Le filet de Bar rôti, Au beurre de Thym citron.</i>	26,00
<i>Les suprêmes de pigeonneau d'Anjou, A la Sauge, Petits pois & lardons fumés.</i>	32,00
<i>La Pièce de Bœuf, Béarnaise « montée minute », pommes frites.</i>	32,00
<i>Les noix de Ris de Veau de cœur, braisées, Aux pommes caramélisées.</i>	36,00
<i>Le suprême de Poularde Fermière Aux Asperges.</i>	32,00

*Jean
Collette*



Les desserts :

<i>La classique Dame Blanche.</i>	9,00
<i>Le pain perdu brioché.</i>	10,00
<i>La fraise Melba.</i>	10,00
<i>L'assiette de fromages.</i>	12,00

Lunch :

Nos lunch et menus sont établis selon les achats du jour,

Ils sont uniquement servis pour l'ensemble de la table.

<i>Notre Lunch,</i>	35,00
<i>Deux services, servi uniquement le midi en semaine.</i>	
<i>Avec notre sélection de vins.</i>	52,00

Nos menus :

<i>Le menu du marché en 3 services</i>	44,00
<i>Avec notre sélection de vins</i>	66,00
<i>Le menu du marché en 4 services</i>	55,00
<i>Avec notre sélection de vins</i>	80,00

Chèr(e)s client(e)s,

Chacune de nos préparations méritent notre attention. C'est pourquoi, nous vous demandons un choix **maximum** de trois entrées et plats.

Jean Collette

Une allergie ? une intolérance ? Dites-le-nous...