



Carte d'Automne

<i>Le Foie de Canard préparé par nos soins</i>	23.50 €
<i>Salade de Homard et Langoustines aux Noisettes</i>	25.30 €*
<i>Carpaccio de Saint Jacques</i>	24.50 €
<i>Foie Gras Poêlé au Cassis</i>	24.50 €
<i>Salade de Ris de Veaux au Vinaigre de Framboise</i>	23.50 €
.../...	
<i>Gratin de Homard et Lotte à l'Estragon</i>	31.80 €
<i>Turbo Rôti ail en Chemise et Sauge</i>	27.00 €
<i>Sole "Belle Meunière"</i>	30.50 €
<i>Dorade Grillée au Fenouille Sec accompagnée de son Beurre Blanc</i>	24.80 €
<i>Coquilles Saint Jacques au Noilly Pratt</i>	23.00 €
<i>Coquilles Saint Jacques à la Provençale</i>	23.00 €
.../...	
<i>Ris de Veau Poêlés à la Moutarde **</i>	28.00 €
<i>Rognons de Veau Entiers Flambés au Calvados et Moutarde***</i>	27.00 €
<i>Filet de Bœuf d'Origine Normande **: </i>	
<i>- au roquefort</i>	28.50 €
<i>- au poivre</i>	26.50 €
<i>- au lard fumé, et crème au Pont-l'Évêque</i>	28.50 €
<i>Civet de Lièvre façon Grand-mère Legrand</i>	26.00 €
.../...	
<i>Le Chariot de Fromages Affinés</i>	9.10 €*
.../...	
<i>Profiteroles</i>	9.50 €
<i>Nougat Glacé</i>	8.90 €
<i>Soufflé Glacé</i>	7.50 €*
<i>Tarte Fine au Pommes Chaude, Glace Vanille</i>	11.50 €
<i>Mi-Cuit au Chocolat</i>	8.90 €
<i>Fondant au Chocolat</i>	9.00 €
<i>Soufflé Chaud au Grand Marnier</i>	10.00 €

* Prix bénéficiant d'une baisse de la TVA au 1er juillet 2009

** signifie Viande d'Origine Française

*** signifie Viande d'Origine de la Communauté Européenne