



Terre de Tradition

Entrée

Terrine de Foie Gras Froid et Chutney de Figues	27 .00 €
Salade de Homard et Langoustines aux Noisettes	29.50 €*
Foie Gras Poêlé, Toast Brioché et Glace Vanille	26.50 €
Salade de Ris de Veau et Queues d'Ecrevisses	24.50 €
Soupe de Poissons de Roche, sa Rouille et ses Croûtons	12.50 €

Poisson

Gratin de Homard et Lotte à l'Estragon	34.20 €
Turbot Rôti au Romarin	33.00 €
Sole "Belle Meunière"	32.70 €
Dorade Rôtie, ail en Chemise et Saugé	28.90 €
Turbotin (2 Personnes) Braisé au Basilic	<i>Par Personne</i> 33.00 €
Bouillabaisse (2 Personnes)	<i>Par Personne</i> 35.50 €
Bouillabaisse Royale (+ Homard) (2 Personnes)	<i>Par Personne</i> 49.80 €

Viande

Ris de Veau aux Echalotes et Whisky JB	28.00 €
Rognons de Veau Poêlé aux Pleurotes, Sauce Madère	27.00 €
Filet de Bœuf ***	
- au roquefort	28.50 €
- au poivre	26.50 €
- au lard fumé, et crème au Pont-l'Évêque	28.50 €
Epaule d'Agneau Rôtie à la Saugé (3 Personnes)	
	<i>Par Personne</i> 23.80 €

Fromage

Le Chariot de Fromages Affinés	9.10 €*
--------------------------------	---------

Dessert

Profiteroles	9.50 €
Nougat Glacé	8.90 €
Soufflé Glacé au Grand-Marnier	7.50 €*
Tarte Fine au Pommes Chaudes, Glace Vanille	11.50 €
Mi-Cuit au Chocolat	8.90 €
Fondant au Chocolat	9.00 €
Soufflé Chaud au Calvados	10.00 €
Palette de Glaces ou de Sorbets	7.00 €

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