

## Entrées Froides :

|  |       |
|--|-------|
| - Duo de foie gras et magret de canard braisé farci au foie gras<br>Accompagné de son confit | 14.50 |
| - Carpaccio de biche, mesclun, huile de truffe et balsamique<br>et copeaux de parmesan       | 17.00 |
| - Frisée aux lardons, dés de pommes et croûtons  | 9.00  |
| - Chiffonnade de saumon fumé artisanalement  | 17.00 |
| - Salade de chèvre au lard braisé, fruits secs, vinaigrette à la mangue                      | 10.50 |

## Entrées Chaudes :

|  |       |
|--|-------|
| - Potage du jour   | 5.50  |
| - Soupe de poissons, gruyère et rouille                                | 9.50  |
| - Duo de croquettes de fromage   | 7.20  |
| - Duo de croquettes de crevettes grises                                | 9.20  |
| - Feuilleté de cuisses de grenouilles au cresson et ail                | 12.00 |
| - Farandole de scampis à la crème d'ail                                | 13.00 |
| - Demi homard printanière (peut aussi être servi comme plat principal) | 21.00 |
| - Croustillant de ris de veau aux champignons parfumés aux cèpes       | 16.50 |
| - Noix de Saint-Jacques aux asperges sauce anisée (légèrement)         | 18.50 |

\* Afin de limiter le temps d'attente, veuillez respecter un MAXIMUM de 5 choix d'entrées et de 5 plats par tables

\*\* Les entrées proposées dans le menu peuvent être servies à la carte

\*\*\* Les entrées peuvent être servies en portion plat avec un supplément de 6€

\*\*\*\* Pour les intolérants au GLUTEN : nos sauces sont liées à la fécule de maïs