

## Carte du restaurant

### Les Entrées :

- 12 escargots en coquilles, beurre aux fines herbes - 23*
- Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté - 28*
- Fines tranches de Saint-Jacques marinées aux agrumes - 24*
- Oeufs cocotte aux champignons des bois, mouillettes aillées - 18*

### Les plats :

- Darne de turbot pochée, beurre blanc - 48*
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard - 41*
- Côte de porc Noir de Bigorre, pommes de terre et truffe noire - 52*
- Dos de biche aux baies de genièvre, sauce Grand-Veneur - 48*
- Joue de bœuf fondante aux carottes - 32*
- Pavé de rumsteak aux poivres - 44*

### Desserts et fromages :

- Sélection de trois fromages de nos régions - 12*
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud - 12*
- Tarte du jour - 11*
- Vacherin aux fruits exotiques - 12*