



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
Œufs cocotte aux champignons des bois, mouillettes aillées - 18

Les plats :

- Darne de turbot pochée, beurre blanc - 48
Cuisse 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