

# *La carte*

## *Les entrées*

Le tartare de Faux Filet de Bœuf fumé, pickles d'oignons rouges	20 €
Le Carpaccio de Thon, croquettes de crevettes grises, sauce vierge	18 €
Le Foie Gras de Canard maison, confiture d'oignons	24 €
Le feuilleté de Ris de Veau façon Argenteuil	24 €
Les médaillons de Lotte cuit basse température comme un « Fish and chips »	24 €
Les Saint Jacques en trois saveurs	25 €

## *Les plats*

Le Dos de Cabillaud bardé à la Guanciale, sauce beurre blanc au Haddock	26 €
Le Magret de Canard aux fruits rouges	24 €
Le Filet d'Agneau, jus curry et ananas, polenta	26 €
Le Filet de Bœuf façon Rossini	28 €
Le Duo de Ris de Veau et St Jacques aux Morilles	30 €
Le Turbot rôti aux Morilles	32 €



Liste des allergènes