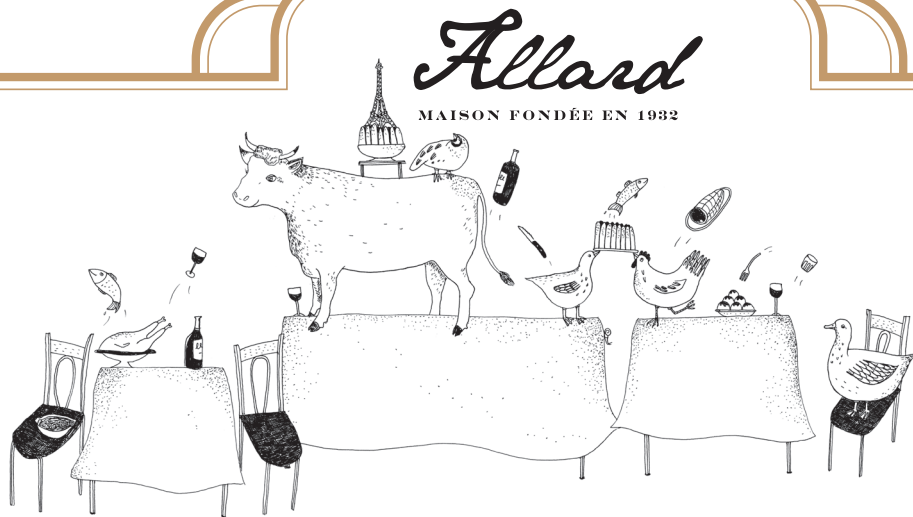




A LA CARTE

ENTRÉES	Homard bleu rafraîchi, macédoine de légumes	42
	Salade de haricots verts de Provence et amandes fraîches	26
	Foie gras de canard poêlé, cerises au kirsch, sauce douce forte	36
	Escargots en coquilles	les 6 / 14 _les 12 / 28
	Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard	32
PLATS	Turbot façon Dugléré	50
	Agneau de l'Aveyron, verts et blancs de blette, sucs de cuisson	52
	Ris de veau au sautoir, girolles et artichauts en barigoule	60
	Filet de bœuf doré, sauce aux poivres	54
POUR 2	Canette de Challans aux olives	110
	Poulet du Bourbonnais rôti	92
GARNITURES	Cocotte de pommes grenaille	10
	Légumes de saison cuisinés ensemble	12
	Gratin de macaronis	15
FROMAGE	Assortiment de fromages de nos régions	14
DESSERTS	Cookpot de figues et cassis	14
	Profiteroles au chocolat *	14
	Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné	12
	Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée	14
	Ile flottante	14