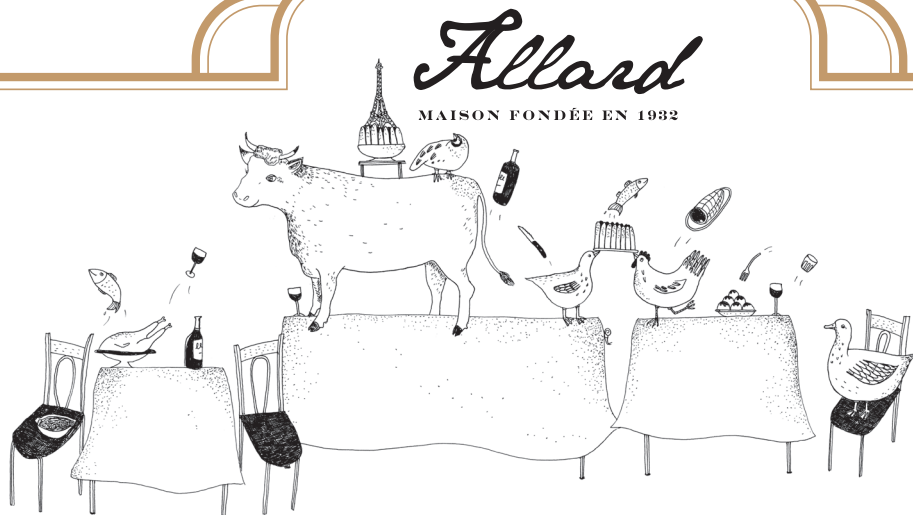




A LA CARTE

ENTRÉES	Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles	28
	Cœur d'artichaut Camus en barigoule	24
	Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté	36
	Escargots en coquilles	les 6 / 14 _les 12 / 28
	Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard	32
PLATS	Dos de bar au beurre mousseux, gratin de blettes et jus vert	50
	Filet mignon de cochon rôti, pommes Anna et graines de moutarde	44
	Ris de veau au sautoir, haricots verts en persillade	58
	Filet de bœuf doré, sauce aux poivres	58
POUR 2	Canette de Challans aux olives	110
	Poulet du Bourbonnais rôti	92
GARNITURES	Cocotte de pommes grenaille	10
	Cassolette de légumes de saison	12
	Gratin de macaronis	15
FROMAGE	Assortiment de fromages de nos régions	14
DESSERTS	Figues rôties, Fontainebleau et huile d'olive	14
	Profiteroles au chocolat *	14
	Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné	12
	Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée	14
	Mousse au chocolat	14