



# *Les Entrées*

## *Starters*

	Entrée	Plat
<i>Ballotine de Foie Gras</i>	16 €	20 €
<i>Foie Gras in Ballotine</i>		
<i>Carpaccio de Saint Jacques</i>	18 €	22 €
<i>Carpaccio of Saint Jacques</i>		
<i>Foie Gras poêlé de saison et sa sauce aux fruits rouges</i>	17 €	21 €
<i>Pan-fried Foie Gras &amp; Red fruits Sauce</i>		
<i>Entrée du Jour</i>	14 €	
<i>Starter of the day</i>		



# Les Plats

## Main Courses

<i>Filet de Bœuf Black Angus</i>	<i>Nature</i>	<i>25 €</i>
<i>Black Angus Beef Filet</i>	<i>Sauce Foie Gras - Foie Gras Sauce</i>	<i>32 €</i>
	<i>Sauce aux Morilles - Morels Sauce</i>	<i>30 €</i>
<i>Grenadin de Veau</i>	<i>Nature</i>	<i>24 €</i>
<i>Grenadin of Veal</i>	<i>Sauce Morilles - Morels Sauce</i>	<i>26 €</i>
	<i>Sauce Miellée - Honeyed Sauce</i>	<i>26 €</i>
<i>Saint Jacques Dorées au beurre Dgp (Indication géographique protégée)</i>		<i>27 €</i>
<i>Saint Jacques gilded with butter Dgp (protected geographical indication)</i>		
<i>Viande ou Poisson du Jour</i>		<i>22 €</i>
<i>Meat or Fish of the Day</i>		

*Origine des viandes : France, Allemagne, Irlande*

Prix nets, service compris



# *Fromages & Desserts*

## *Cheese & Desserts*

*Dégustation de Fromages régionaux*

10 €

*Regional Cheeses Tasting*

*Mousse au chocolat*

8 €

*Chocolate Mousse*

*Tartelette aux fruits de saison*

7 €

*Seasonal Fruits Pie*

*Cœur Coulant au chocolat*

10 €

*Chocolate Fudge*

*Dessert du Jour*

9 €

*Dessert of the day*