



## Carte Printanière 2019

### Nos entrées

Soupe à l'ail des ours et cannelloni aux écrevisses .....	12,00 €
Saumon mariné, salade et mousse d'asperges blanches et jaune d'œuf frit .....	18,50 €
Ris de veau sauté, variation de carottes multicolores et jus aux café.....	21,50 €
Trilogie de thon avec mangue, sésame et salade d'algues.....	19,00 €

### Nos plats

#### Poissons

Pavé de lotte bardé de jambon de Parme, sauce parmesan, compote de tomate, courgette et gnocchis .....	28,50 €
Filets de Sole limande poêle avec crevette grises, citrons salé, et risotto d'orge à l'Ail des ours.....	26,00 €

#### Nos viandes

Duo d'Agneau (Irlande), jus aux carvis roux –grenade, boulgour aux épices et brocolis .....	32,50 €
Coquelet en 2 façons, ragout de pommes de terre et asperges, morilles et sauce aux chorizo .....	26,00 €
Pavé de veau avec son jus au thym citronné, gratin de pommes de terre, chou-rave et carottes.....	27,00 €

#### Nos desserts

Cheesecake-citronné avec fraises et asperges .....	12,50 €
Composition de bananes et noisettes avec la glace à la bière de blé .....	10,00 €
Dessert de raisins et champagne .....	11,00 €



## **Les Asperges**

Asperges blanches, sauce hollandaise  
pommes de terre.....19,00€

Asperges blanches, sauce hollandaise, pommes  
de terre et escalope de veau panée.....24,00€

Asperges blanches, sauce hollandaise, pommes  
de terre et jambon cuit et crue.....24,00€

Asperges blanches, sauce hollandaise, pommes  
de terre et tranche de saumon poêle.....25,00€

## **Menu Du Moment**

**Crème Argenteuil avec  
Amandes effilées torréfiées 9.50€**

\*\*\*

**Noix et Jaques poêlées sur salade de printemps,  
vinaigrette au champagne  
et à la vanille 16.50€**

\*\*\*

**Terres major grillé, (pièce de bœuf)  
Jus au Porto rouge, têtes d'asperges et bâtonnets  
De pommes de terre-truffées 27.50€**

\*\*\*

**Dessert à la rhubarbe, framboises,  
Lait fermenté et oseille 11.00€**

Menu à 3 plats: Soupe, Plat & Dessert 39.00€

Menu à 3 plats: noix de st jaques, Plat & Dessert 43.00€

Menu à 4 plats: Soupe, entré, Plat & Dessert 55.00€