



**Le Chef et son équipe vous proposent**



### **Entrées**

**Terrine de Foie gras de canard au Ratafia de la Champagne**

**18€**

**Pannequets de saumon fumé maison guacamole et son mélange de jeunes pousses, crème de Balsamique**

**16€**

**Escalope de foie gras de canard poêlée au calvados et sel de Guérande,**

**Pomme fruit**

**20€**

**Salade de Saint Marcellin aux pignons de pin grillés**

**12€**



### **Viandes**

**Tournedos de filet de bœuf façon Rossini**

**28€**

**Noisette d'agneau rôti au thym, croquettes de chèvre frais ailées et persillées**

**19€**

**Dos de lapin désossé à la moutarde de Meaux**

**15€**

**Méli mélo de ris et rognon de veau, sauce façon vallée d'Auge**

**18€**



## **Poissons**

**Filet de Sandre cuit sur sa peau, au beurre rouge**

**19€**

**Bonbon de Rouget Barbet cuit en papillote et sa jardinière de légumes frais**

**17€**

**Turban de la mer (saumon et lotte) aux graines de sésame et pavot au basilic**

**18€**

**Turbot farci à la duxelle de champignons, sauce Homardine**

**21€**



## **Fromages**

**Plateau de fromages de nos régions 10€**



## **Desserts**

**Larmes de mousse au chocolat noir et griottines,**

**Crème anglaise à la pistache**

**10€**

**Melon rafraichi et ses fruits de saison**

**9€**

**Madeleines et sorbet citron, gratin de fruits rouges**

**9€**

**Macaron pistache d'Emilie et sa mousse légère aux framboises**

**9€**