



## **MENU GASTRONOMIQUE** **A 36,80 EUROS PRIX NET**

### **Au choix**

**LES 8 HUÎTRES SPECIALES N°4**  
**LE FOIE GRAS DE CANARD MI - CUIT MAISON**  
**AU PINEAU ET AU COGNAC**  
**L'ASSIETTE DE SAUMON FUME MAISON ET SES TOASTS**  
**ET SA CREME A LA CIBOULETTE**  
**L'ASSIETTE TERRE ET MER**  
**(Gambas Grillées - Saumon Fumé - Foie Gras - Jambon de Pays)**

\*\*\*\*

### **AU CHOIX**

**LE MAGRET DE CANARD GRILLE**  
**LE PERDREAU RÔTI ET SES PEPITES DE FOIE GRAS, POMMES ANNA**  
**LE FILET DE BŒUF GRILLE SAUCE BEARNAISE ECHALOTES**  
**L'ENTRECÔTE GRILLEE SAUCE BEARNAISE ECHALOTES**  
**LES NOIX DE ST-JACQUES A LA FONDUE DE LEGUMES**

\*\*\*\*

### **AU CHOIX**

**LE PLATEAU DE FROMAGES**  
**LA SALADE DE CHEVRE CHAUD**

\*\*\*\*

### **AU CHOIX**

**LES PROFITEROLES AU CHOCOLAT**  
**LE CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS**  
**LES CRÊPES FLAMBEES AU RHUM**  
**LA CREME BRULEE PARFUM VANILLE**