



Notre menu à 75€tte/pers

Notre cocktail maison+ Pastis , Whisky (2/pers)

Cola, Jus de fruit ,eau,

Amuse bouche (canapés froids/Chauds) cacahuètes,chips

La crème du Barry ou le velouté de Princesse(asperges,oseille)

L'assiette des trois terrines de gibier sur lit de salade et confiture d'oignons

Ou

La demi-langouste en Bellevue (supplément selon cours du marché)

Ou

Le duo de foie gras de canard sur toast

Ou

La salade gourmande aux roulades de filet de sole

Le feuilleté ris de veau aux morilles (+3,50€)

Ou

L'aumônière de saumon à l'oseille

Ou

Les noix de saint Jacques en cassolette sauce champagne et crevettes

Ou

Les cuisses de grenouille à l'estragon ou à la provençale

Trou normand (Parfums au choix)

Magret de canard au miel à la fleur de thym ,pommes sarladaises et garniture de saison

Ou

Le filet de boeuf sauce foie gras,jus de truffes et garniture de saison

Ou

Le pavé de Kangourou aux fruits rouges et sa garniture de saison

Ou

La fillet de sole au champagne,riz safrané et légumes de saison

Salade folle à la langue de boeuf sauce gribiche

Le plateau de fromage de France

La Farandole de saveurs sucrées Café



