



## - Entrées -

<b>Coquille St Jacques</b> gratinée aux morilles	18€	<b>Tataki de Thon</b>	19€
<b>Œuf Cocotte en piperade, chips de Grison</b>	16€	<b>Salade Avocat, Quinoa, Tomate, Œuf poché</b>	15€

## - Plats -

<b>Souris d'Agneau</b> Avec son jus aux fleurs de thym, légumes de saison	29€	<b>Entrecôte (350 grammes)</b> sauce aux poivres vert Madagascar, accompagné de son gratin dauphinois	32€
<b>Suprême de Pintade fermière aux pleurottes</b> Choux de Pontoise, Produit local	25€	<b>Grillades, Samedi soir et Dimanche 12H (Selon arrivage)</b> Bar grillés Côte de Boeuf	
<b>Dos de Cabillaud Rôti en croûte d'herbes</b> Huile vierge aux câpres, riz veneré et légumes oubliés	28€	<b>Assiette de Saumon Écossais "Prestige"</b> Accompagné de Blinis vapeur	24€

## - Desserts -

<b>Tarte Tatin aux pommes Caramel</b> beurre salé et glace vanille	9€	<b>Café Gourmand ou Thé Gourmand</b>	9€
<b>Tartelette lemon curd, éclat de meringue</b>	9€	<b>Mi-cuit Cacao Barry 72%, glace Praline</b>	9€

**Assiette de fromage d'Yvonne** 13€

### Le p'tit meunier (17 €)

- Cordon bleu, colin pané, steak haché avec des légumes ou frites.
- Boisson au verre (24 cl)
- Deux boules de glace au choix.

