

# LA CARTE

. Automne 2022.

*Et MENU du chef à l'ardoise : Entrée + plat 28€*

## LES ENTRÉES

|   |          |
|---|----------|
| Saumon gravlax, espuma d'aneth et ses toasts      | 14 €     |
| Escargots traditionnels, par 6 ou 12              | 9 €/16 € |
| Terrine traditionnel « maison »                   | 13 €     |
| Cuisses de grenouille, beurre persillé            | 16 €     |
| Velouté de légumes de saison et son croûton aillé | 12 €     |
| St Marcellin chaud et sa demi baguette            | 13 €     |

## LES PLATS

|   |      |
|---|------|
| Saint-Jacques à l'humeur du chef (selon arrivage) | 29 € |
| Le poisson des halles                             | 27 € |

## LES INCONTOURNABLES...

|   |      |
|---|------|
| La côte de bœuf pour 2 personnes (1.2 kg) race normande (VBF) | 68 € |
| Filet de bœuf (VBF) à la plancha (200 grs)                    | 32 € |
| Tartare de bœuf revisité par le chef (VBF)                    | 26 € |
| Pièce du boucher, à la plancha (200 grs)                      | 28 € |
| Suggestion du chef à l'ardoise                                | 25 € |

Sauce au choix : béarnaise, poivre, gorgonzola , beurre maître d'hôtel

Garnitures au choix : frites, légumes de saison, salade verte



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !*