

SUGGESTIONS

Entrées :

<i>Ouf poché sur purée de panais, crevettes grises...</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Os à moelle au sel de Guérande et toasts</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Feuilleté de petits gris, lardons et ciboulette</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Petits gris au scampis et beurre d'ail persillé</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Saladine de cuisses de cailles fumées</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Chèvre chaud lardés sur toast et mesclun</i>	<i>9,90 €</i>

Plats :

<i>Rognon de veau sauce Paget</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Jambonneau à la crème de Meaux</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Filet de bœuf tartiné à la moutarde et herbes</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Filet de saumon à la crème ciboulette</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Magrét de canard à la framboise</i>	<i>21,90 €</i>

Dessert :

<i>Pain perdu aux poires caramélisées et cannelle</i>	<i>8,50 €</i>
---	---------------

Vin rouge du mois : Graves grand vin de Bordeaux

<i>«Château la Fleur Clémence 2015»</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,90 €</i>
---	--------------	----------------