

## Menu à 82.-

Cassolette printanière :

Fond d'artichauts, asperges, petits pois

Œuf de Caille, cerfeuil, ciboulette

Tomate cerise confite

Ou

Ardoise marine :

Carpaccio et salade de poulpe

Tartare de saumon aux herbes fines

Accras de poissons

Filet de bœuf sur ardoise:

Filet de bœuf 150g, tian de légumes

Os à moëlle, sauce béarnaise

Gros sel et ail confit pommes dauphine

Ou

Duo de Médaillon de Lotte et Filet de Rouget

Légumes printaniers et riz sauvage

Ou

L'agneau de printemps en deux façons :

Pressé d'épaule d'agneau, Filet d'agneau rôti

Tian de légumes, pommes dauphine

Propositions de gâteaux anniversaire (maison)

Vacherin glacé (parfums à choix)

Ou

Entremets framboise citron vert

Ou

Royal Chocolat

*Menu prestige 92.-*

Dégustation de Foie Gras de Canard  
Terrine de Foie Gras, Crème Brulé de Foie Gras, Rebibe de Foie Gras  
Fumé

Chateaubriand  
Pièce de Filet de bœuf découpée devant vous  
Servi avec sauce béarnaise, pommes dauphine  
Os à moëlle, légumes du marché  
Polenta, ail confit

Royal chocolat  
Ou  
Omelette Norvégienne

*Menu 72.-*

Tartare de saumon aux herbes fines  
Blinis de saumon fumé  
Ou  
Terrine de foie gras de canard  
Et son pain brioché

Filet de bœuf sur ardoise  
150 gr de Filet de bœuf  
Sauce béarnaise, Os à moëlle, tian de légumes  
Pommes dauphine, polenta, ail confit  
Ou  
Filet de loup de mer (élevage)  
Sauce basilic, boulgour aux saveurs orientales

Desserts voire propositions menu 82.-