

Entrées

DANS L'EAU

<i>Croquettes de langoustines aux deux sauces (tartare et bisquée)</i>	<i>12,00€</i>
<i>Scampis et dim sum de poireaux sauce safran</i>	<i>10,00€</i>
<i>Carpaccio de saumon Et sa vinaigrette aux petits légumes croquants</i>	<i>11,50€</i>
<i>Ravioles de homard sauce Nantua</i>	<i>13,50€</i>

SUR TERRE

<i>Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et jambon italien</i>	<i>10,00€</i>
<i>Tartare de jambon italien</i>	<i>11,50€</i>
<i>Croquette de fromage de chèvre de la Baillerie</i>	<i>10,00€</i>
<i>Jambon persillé de canard et copeau de foie gras</i>	<i>11,00€</i>
<i>Croustillant de foie gras Fraises et rhubarbe</i>	<i>13,50€</i>

Plats

DANS L'EAU

Filet de cabillaud rôti sur peau, lasagne de ricotta et épinards 19,00€
Sauce florentine

Duo de solettes meunières, pommes tournées 20,00€
Brochette de légumes.

Couscous de poissons 18,50€
Bisque et coriandre

Pêche du jour rôtie 21,00€
Ravioles de poireaux

SUR TERRE

Entrecôte de veau 20,00€
Lasagne aux courgettes, pesto, salade de roquette et tomates

Filet de porcelet 18,00€
Sauce moutarde à l'ancienne
Pommes Macaire

Magret de canard rôti 19,00€
Sauce aux fraises
Pommes sarladaises

Le mijoté des amateurs 18,50€

Rognons de veau sauce Baugé et croquettes maison 18,00€

Entrecôte Angus cube roll beurre maître d'hôtel 250gr 18,50€
400 gr 23,00€

Filet pur blanc bleu belge 200gr 20,00€

Sauces au choix : Béarnaise, Poivre vert, Bleu d'Auvergne, 2,00€
Bordelaise, Archiduc