

## Carte octobre 2020

### Entrées - Starters

- Croustillant au maroilles et aux noix crème de bacon* 8€  
*Crispy maroilles cheese and bacon cream nuts*
- Feuilleté de saumon gratiné, salade* 8€  
*Gratinated salmon puff pastry, salad*
- Terrine de gibier, chutney aux pommes et raisins secs à l'armagnac* 8€  
*Game terrine, apple chutney and Armagnac raisins*
- Filet de cailles sauce foie gras, compotée d'échalotes* 15€  
*Quail fillet with foie gras sauce, shallot compote*
- Chartreuse de Saint-Jacques aux endives sauce noilly-prat* 15€  
*Chartreuse de Saint-Jacques with endives in noilly-prat sauce*

### Plats - Dishes

- Filet de truite, tomates séchées et câpres capucines* 15€  
*Trout fillet, sundried tomato and nasturtium capres*
- Magret de canard, noisettes et jus corsé aux poivres verts* 15€  
*Dick breast, hazelnuts, strong juice with green peppers*
- Pièce du boucher, sauce persillade* 16€  
*Beef steak with parsley sauce*
- Filet de turbot rôti au piment d'Espelette* 25€  
*Roasted turbot fillet with Espelette pepper*
- Filet mignon de veau sur mesclun de champignons forestiers* 24€  
*Veal filet mignon on mixed forest mushrooms*
- Filet de bœuf façon Rossini* 26€  
*Beef fillet Rossini style*

*Plateau de fromages – 7€*

*Cheese Platter - 7 €*

*Desserts - 7€*

*Crème brûlée aux fruits de la passion*

*Passion fruit Cream brulee*

*Craquelin au chocolat noir et pralin*

*Dark chocolate and praline cracker*

*Choux glace vanille sur biscuit dacquoise*

*Vanilla ice cream puffs on dacquoise cookie*

*Poire au vin et aux épices*

*Pear with wine and spices*

## *Menu plaisir*

19€50 entrée-plat ou plat-fromage ou dessert

25€ entrée-plat-dessert

29€ entrée-plat-fromage-dessert

### *Entrées – Starters*

*Croustillant au maroilles et aux noix crème de bacon*

*Crispy maroilles cheese and bacon cream nuts*

*Feuilleté de saumon gratiné, salade*

*Gratinated salmon puff pastry, salad*

*Terrine de gibier, chutney aux pommes et raisins secs à l'armagnac*

*Game terrine, apple chutney and Armagnac raisins*

### *Plats – Dishes*

*Filet de truite, tomates séchées et câpres capucines*

*Trout fillet, sundried tomato and nasturtium capres*

*Magret de canard, noisettes et jus corsé aux poivres verts*

*Dick breast, hazelnuts, strong juice with green peppers*

*Pièce du boucher, sauce persillade*

*Beef steak with parsley sauce*

### *Plateau de fromages*

*Cheese Platter*

### *Desserts*

*Crème brûlée aux fruits de la passion*

*Passion fruit Cream brulee*

*Craquelin au chocolat noir et pralin*

*Dark chocolate and praline cracker*

*Choux glace vanille sur biscuit dacquoise*

*Vanilla ice cream puffs on dacquoise cookie*

*Poire au vin et aux épices*

*Pear with wine and spices*

## **Menu gourmet**

39€ Entrée-plat-dessert

43€ entrée-plat-fromages-dessert

### **Entrées - Starters**

*Filet de cailles sauce foie gras, compotée d'échalotes*

*Quail fillet with foie gras sauce, shallot compote*

*Chartreuse de Saint-Jacques aux endives sauce noilly-prat*

*Chartreuse de Saint-Jacques with endives in noilly-prat sauce*

### **Plats - Dishes**

*Filet de turbot rôti au piment d'Espelette*

*Roasted turbot fillet with Espelette pepper*

*Filet mignon de veau sur mesclun de champignons forestiers*

*Veal filet mignon on mixed forest mushrooms*

*Filet de bœuf façon Rossini*

*Beef fillet Rossini style*

### **Plateau de fromages**

**Cheese Platter**

### **Desserts**

*Crème brûlée aux fruits de la passion*

*Passion fruit Cream brûlée*

*Craquelin au chocolat noir et pralin*

*Dark chocolate and praline cracker*

*Choux glace vanille sur biscuit dacquoise*

*Vanilla ice cream puffs on dacquoise cookie*

*Poire au vin et aux épices*

*Pear with wine and spices*