

# Menu carte

30€

## Entrées

10€

*Ravioles de champignons crème de cèpes*

*Le saumon fumé fondu de poireaux*

*Croustille de boudin noir Ibérique*

*Ris de veau crème d'oignon caramélisé (sup 3€)*

*La terrine de foie gras de canard (sup 3€)*

## Plats

17€

*Le Rumsteak à la mignonette de poivre*

*Pêche du jour selon arrivage*

*Suprême de caille pâte soba spaghetti de courgette*

*Burger de canard façon Rossini (sup 5€)*

*St Jacques Boulonnaise perle du japon bouillon de langoustine  
(sup 7€)*

## Desserts

8€

*Parfait glacé au Malibu sirop passion*

*Fondant de spéculoos façon tiramisu*

*Moelleux au chocolat sorbet fruits rouges*

*Frangipane de poire coulis caramel*

*Gâteau coco chutney exotique*

*Café gourmand*

*Duo de fromages*