

# **CARTE**

## **LES ENTREES**

Foie gras poêlé, croustillant de boudin noir, réduction de Porto 19 EUR

Trio de St Jacques, embeurrée de choux vert réduction de vin de Bordeaux , croustillant de lard fumé 19 EUR

Carpaccio de bœuf véritable coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, olives 16 EUR

Carpaccio de St Jacques, tomate caviar, copeaux de pecorino, huile de truffe, émulsion wasabi 20 EUR

Rissolé de ris de veau cœur, croustillant de champignons des bois et lard fumé 19 EUR

Duo de croquettes fromage 12 EUR, crevettes 16 EUR (mixte 14 EUR)

## **LES PLATS**

Saint Jacques poêlées, embeurrée de choux vert réduction de vin de Bordeaux, croustillant de lard fumé 29 EUR

Sole (environ 350 gr) simplement meunière, pommes frites et mayonnaise 30 EUR

Tartare de bœuf haché minute, pommes frites 24 EUR

Rissolé de ris de veau cœur, croustillant de champignons des bois et lard fumé 29 EUR

Noix d'entrecôte irlandaise grillée beurre maître d'hôtel, pommes frites 29 EUR  
(autre sauce +5 EUR)

Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel 25 EUR  
(autre sauce +5 EUR)