

# FORMULE A 18 € ENTREE + PLAT + DESSERT.

## ☞ ENTREES : ☞

- MILLE FEUILLE DE TOMATES ET FROMAGE FRAIS, HUILE D'OLIVE ET BASILIC. 7 €
- TERRINE D'ECREVISSES ET SA BISQUE TIEDE DE HOMARD. 7 €
- VARIATION DE FOIE GRAS, CONFITURE DE FIGUES ET TOASTS. (+3 €) 8 €
- ŒUF EN COUILLE D'ÂNE (SAUCE BORDELAISE, CHAMPIGNONS, LARDONS, OIGNONS, ŒUFS POCHES). 7 €
- TARTE MONTAGNARDE (POMMES DE TERRE, LARDONS, REBLOCHON). 7 €
- PANNEQUET DE CREVETTES ET ST JACQUES, SUR LIT DE COURGETTES. (+3 €) 8 €
- ENTREES DU JOUR. 5 €
- CREME D'ORTIES, PARFUMEE AU BACON. 7 €
- CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CREME AU ROQUEFORT. (+3 €) 8 €

## ☞ PLATS : ☞

- PAVE DE SAUMON, SAUCE BEARNAISE. 14 €
- TARTARE DE BŒUF, CLASSIQUE, OU AUX HERBES ET BASILIC. 13 €
- FILET MIGNON DE PORC A LA CREME DE SOJA. (+3 €) 18 €
- VIANDE OU POISSON DU JOUR 13 €
- PIECE DU BOUCHER, (ROQUEFORT OU BEARNAISE) (+4 €) FACON ROSSINI (+5 €) 18 €
- CUISSE DE CANARD CONFITE « MAISON » 14 €
- STEACK DE THON SAUCE VIERGE ( HUILE D'OLIVE, POIVRONS, JUS DE CITRON ). (+2 €) 15 €
- TAGLIATELLES AU SAUMON OU AU PESTO ROSSO. 12 €
- SUPREME DE POULET, AUX TROMPETTES DE LA MORT. (+2 €) 16 €