

## **POTAGES**

**Soupe** € 10.-  
de poisson avec sa rouille et ses croûtons frottés à l'ail

**Potage** € 7.-  
Crème aux légumes du marché

## **ENTREES**

**Duo de foie gras de canard** € 21.-  
en terrine au crémant d'Alsace et poêlé aux pommes fruits

**Noix de Saint-Jacques** € 18.-  
en salade d'été à la plancha et copeaux de parmesan

**Effilochée d'aile de raie sur sa salade du moment** € 20.-  
Vinaigrette tiède à la coriandre

## **POISSONS**

**Pièce de saumon « Label Rouge » cuite sur la peau** € 18.-  
**à l'unilatéral**  
Sauce vierge aux olives noires, tagliatelles à l'encre de seiche

**Saltimbocca de lotte sauce Marsala et sauge** € 25.-  
Roquette aux copeaux de parmesan et risotto safrané

**Poisson du jour** conseillé par notre maître d'hôtel  
agrémenté aux produits de saison Prix selon  
arrivage



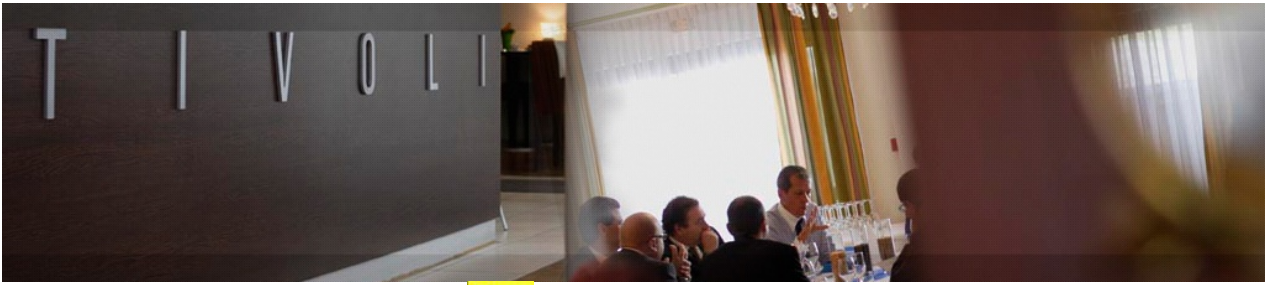
## VIANDES

- Faux filet « Slaney Valley », Irlande** €19.50.-  
au poivre mignonnette, flambé au cognac  
légumes du marché, pommes vonassiennes
- Carré d'agneau en croûte d'herbes** € 22.-  
Jus d'agneau au thym, caviar d'aubergine, rattes du Touquet
- Pluma «Iberico»,** €24.50.-  
Tombée d'échalotes, paillason de pommes de terre

## LA CARTE DE NOS CLASSIQUES

- Gambas flambées à table au pastis ou au calvados** € 23.-
- Escargots en coquilles** : les 6 : € 6.50.- ; les 12 : € 12.50.-
- Rognons de veau à la moutarde ou au vin rouge,** €18.50.-  
spätzles « maison »
- Châteaubriand Slaney Valley, Irlande**  
à partir de 2 personnes,  
pommes vonnassiennes, légumes de saison et  
poêlée de champignon des bois € 30.- P/Pers.

**BAISSE DE LA TVA, - 5% en moyenne sur toute la carte.**



### **Menu terroir €23.-**

Melon et sa chiffonnade de jambon

\*\*\*

Mignon de porc, sauce vierge, polenta gratinée

\*\*\*

Crème brûlée à l'orange

### **Menu tout poisson €36.50.-**

Effilochée d'aile de raie sur sa salade du moment  
Vinaigrette tiède à la coriandre

\*\*\*

Saltimbocca de lotte sauce Marsala et sauge  
Roquette aux copeaux de parmesan et risotto safrané

\*\*\*

Capuccino de fraises et son sorbet rhubarbe

### **Menu estival à €45.-**

Escalope de foie de canard à la plancha, queue de scampi et brunoise  
d'ananas des Antilles

\*\*\*

Steak de veau de lait et sa ratatouille à la tapenade d'olives noires dans  
un manteau de feuille de brick

\*\*\*

Trio de panna cotta aux fruits de saison