

Menu à 30€

Terrine du chef « faite maison »

Salade de choux croquante

Lardons tiède et noix

Suprême de pintade rôtie

Risotto (nature, aux champignons)

Poêlée de légumes

Vacherin glacé « fait maison »

Menu à 36 €

Salade folle

- **Salade verte**
- **poisson fumée ou jambon cru**
- **Champignons**
- **Croutons, noix**

Contre filet cuit en basse température

Jus de cuisson

Garniture Clamart

Pommes dauphines ou frites

Parfait glacé (nougatine et Grand Marnier) « fait maison »

Coulis de fruits rouges

Tuile dentelle

Menu à 41 €

**Dos de cabillaud cuit à la vapeur
Purée d'apiacée
Feuilleté aux champignons**

**Grenadin de veau aux noisettes
Cuit en basse température
Sauce forestière à part
Légumes de saison
Pomme dauphine**

Parfait glacé au Grand-Marnier « fait maison »

Menu à 44 €

**Crème Crécycy
Chantilly**

**Croustade de fruit de mer
Duo de Riz**

**Carré d'agneau - Croûte à l'ail d'ours
Légumes assortis
Pomme gaufrette « faite maison »**

Variété de douceurs

Menu à 46,- €

**Feuilleté de saumon à la choucroute
Sauce poisson**

**Filet de bœuf cuit en basse température
Flan d'apiacés
Sauce morilles
Pomme dauphine « faite maison »**

Ou

**Les deux filets (veau-porc) Forestière
Légumes de saison**

Gratin Dauphinois « fait maison »

Parfait glacé au Grand-Marnier « fait maison »

Menu à 48 €

Consommé Célestine

**Filet de Sandre cuit à l'unilatérale
Julienne de légumes
Riz
Sauce beurre blanc**

Filet de bœuf Wellington

Légumes de saison

Pomme Dauphine « faite maison »

Kougelhopf glacé « fait maison »

Coulis de fruits rouges

Tuile dentelle

Menu à 52 €

**Bisque de homard
Petit crouton
chantilly**

**Duo de foie gras
Compoté de mirabelle
Confit d'oignon**

**Carré de veau au four
Cuit en basse température
Sauce forestière**

Légumes de saison

Pomme dauphine

Poire Belle-Hélène

Nous vous proposons également :

- un sorbet à votre choix : 3,- € par personne**
- le plateau de fromage : 5,- € par personne**