

## Notre carte de saison



(Sauf les sorbets)

### Entrées Froides :

-Salade de caille gourmande	22
-Foie gras au torchon et son chutney	24
-Tartare d'écrevisses aux petits légumes	20

### Entrées Chaudes :

-Œufs pochés au foie gras	26
-Feuilleté d'escargots aux morilles	26
-Noix de Saint-Jacques aux endives	23

### Poissons :

-Filets de rouget aux langoustines	26
-Blanc de turbot aux poireaux	27
-Assiette du pêcheur au safran	28

### Viandes :

-Poêlée de ris de veau au Noilly	28
-Mignon de veau aux cèpes	26
-Filet de bœuf façon Rossigny	28
-Pavé de cerf aux airelles	26

Origine France

### Fromages :

-Croustillant de Maroilles sur salade	7
-Assiette des trois fromages	7

### Desserts :

-Assiette gourmande du Huteau	13
-Charlotte au chocolat et nougat	8
-Assortiment de sorbets	8
-Tiramisus aux framboises	

# *Nos menus d'après le marché*



## *Menu Surprise*

## *Menu du pêcheur*

*(Minimum 2 pers à table)*

*Comprenant :*

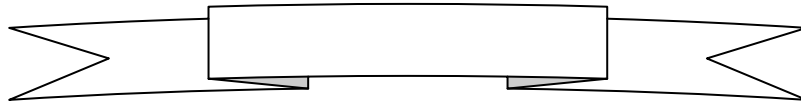
*-Entrée froide*

*-Entrée chaude*

*-sorbet*

*Plat et sa garniture*

*-dessert*



*Menu du jour*

*Service jusqu'à 13h30*

*Sauf le soir et le weekend*

*-Salade de gésier*

*Ou -Entrée du jour*

-----  
*-Côte de porc charcutière*

*Ou -Plat du jour*

-----  
*Fromages ou dessert*

