



## A PARTAGER

Planche apéritive .....	21€
Dolce zero Simmental - Tapenade - Olives - Grissini	
Nachos guacamole .....	10€
Oignons rouges - Piment doux - Lime	
Sélection de sardines «Perle des Dieux» .....	19€
Sardines millésimées .....	21€
Pain toaster - crème de poivrons - beurre au piment d'Espelette	

## ENTRÉES

Croquettes de crevettes .....	18€
Salade composée - Crème aigrette aux herbes - Crevettes fraîches	
Croquettes de Joue de porc bière Westmalle .....	17€
Salade composée - sauce Pickles Bister	
Autour du cèpes.....	17€
Textures d'oignons - châtaigne	
Royale de foie gras .....	22€
Déclinaison de pommes & betteraves	

## PLATS

Salade automnale.....	18€
Magret de canard fumé - Figs - Fourme d'Ambert - Noix - Salade de blé	
Tartare de boeuf charolais .....	19€
Salade composée - Frites maison - Sauce Harry's bar	
Pavé de bœuf .....	24€
Salade - Frites maison - Sauce Béarnaise/Poivre/Beurre maître d'hôtel	
Pièce du boucher .....	42€
Salade - Frites maison - Sauce Béarnaise/Poivre/Beurre maître d'hôtel	
Sole Meunière .....	36€
Salade composée - Frites maison	
Omble chevalier.....	26€
Poireaux - Nori - Crevettes grises - Beurre blanc raifort	
Filet de Biche.....	28€
Choux de Bruxelles - Salsifis - Sauce Grand Veneur.	



## DESSERTS

Poire poché ..... 9€  
Mousse amandes torréfiées - Ganache amaretto

Café glacé ..... 9€  
Glace café - Espuma de lait d'amande - Caramel - Amandes torréfiées

Colonel ..... 12€  
Sorbet Citron - Vodka

Crème brûlée au café ..... 9€  
Dans le respect de la recette classique avec une touche subtile de café

Sélection de Fromages affinés par Maud & Pascal Fauville... 12€

## POUR LES PETITS LOUPS (12 ans max)

Plat du jour ..... 13€

Menu 3 services comme les grands ..... 18€  
Croquette au fromage - Plat du jour - Boule de glace.

**Pour le bon déroulement du service, à partir de 6 convives,  
le menu sera imposé à l'ensemble de la table.**

