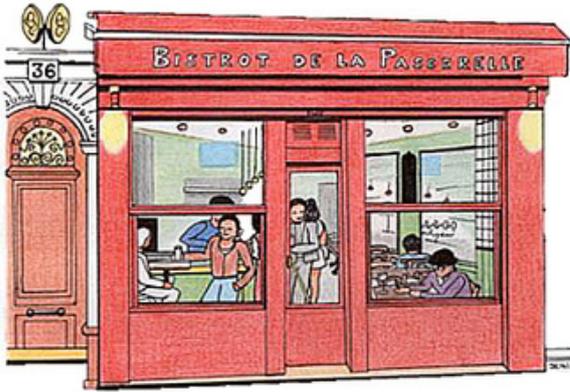


MENU



La Carte des Entrées



Œuf poché, sauce forestière (cèpes, bolets, pleurotes)	12 €
Crevettes roses sautées au Noilly-Prat ambré	12 €
Rillettes de saumon maison, toasts grillés	10 €
Gravlax de saumon Bømlø maison, mousse de wasabi	12 €
Terrine de porc maison ①	10 €
Ris de veau poêlés meunière ②	21 €

Le Banc de l'Ecailler



Huîtres	x 6	x 12
Spéciale Fine de Claire N°3	12 €	22 €
Spéciale Isigny N°3	15 €	28 €

Crustacés (servis avec mayonnaise maison)

Crevettes roses Perle de Corail	x 5	12 €
---------------------------------	-----	------

Cuisine à Partager



Côte de veau de Corrèze ①, sauce forestière, frites maison			
	Pour 2 personnes	600 / 700 g.	60 €
	Pour 3 personnes	850 / 900 g.	95 €

La Carte des Plats



Lasagne saumon / ricotta / épinards, salade verte	21 €
Penne, crème de truffe, jambon à l'os ①	21 €
Parmentier de porc et agneau ①, salade verte	16 €
Filet de bœuf Charolais ①, sauce au poivre, frites maison	29 €
Ris de veau poêlés meunière ②, frites maison	39 €

La Cave à Fromages

Saint-Marcellin entier	6 €
------------------------	-----

Le Comptoir Sucré



Soupe de fraises maison	7 €
Mousse au chocolat maison	8 €
Mousse de marrons	6 €

Les plats sur commande

Minimum 48 heures à l'avance

Cochon de lait farci	Sur demande
Pâté en croute maison	Sur demande
Gigot d'agneau de 7 heures	180 - 260 €
Côte de bœuf maturée	dès 130 €/kg
Bar ou dorade royale en croute de sel	Sur demande

Origine des viandes : ① France / ② Italie