

GASTRONOMIE

ENTREES ET SALADES

Terrine de foie gras maison et son chutney d'abricots	17,00 €
Terrine de campagne maison et ses condiments	11,00 €
Salade de tomates mozzarella pays	14,00 €
Salade croustillante de Takamaka	16,00 €
Salade périgourdine	18,00 €
(Lit de salade, toast de foie gras, cœur de canard poêlé, gésier confit, magret fumé)	
Carpaccio de poisson à la fleur de basilic	16,00 €
Moules farcies (x12)	12,00 €
Escargots de Bourgogne (x12)	13,00 €
Escalope de foie gras poêlée aux raisins blancs	22,00 €

PRODUITS DE LA MER

Fricassée de lotte et gambas	25,00 €
(Cuits dans un fumet avec petit légumes et arrosé d'un aioli)	
Filet de saint-pierre	26,00 €
(Cuit à la plancha, servi sur une fondue de poireaux et pomme vapeur)	
Filet de saumon frais grillé	27,00 €
(Cuit a souhait avec haricots vert et flan de céleri beurre citronné)	
Sole meunière	31,00 €

LES VIANDES

Onglet de bœuf grillé	21,00 €
Escalope de veau à la Normande ou Milanaise	25,00 €
Entrecôte de bœuf Black Angus 250 g	27,00 €
Chateaubriand de bœuf Pays 400 g	31,00 €
Carré d'agneau en croûte persillée	34,00 €
Magret de canard	27,00 €
Escalope de veau aux morilles	28,00 €

Cuissons à la plancha ou au feu de bois, à votre choix, et accompagnées de nos sauces maison.

(roquefort, poivre Vert, morilles (sup 2 €), combava, estragon ou beurre)

Les poids indiqués sont donnés pour la viande crue.

Provenances : Bœuf, agneau et veau Pays (Le P'tit Boucher Réunion)

Bœuf Black Angus (Argentine). Magret et confits (France) Poulet : Réunion (Duchemann).

TOUTES NOS VIANDES SONT CERTIFIÉES HALAL.