Les Spéciaux à la Carte

Les entrées

Soufflé au fromage du nord, salade, vinaigrette aux noix (1 ;7 ;3.8) **8.00€**
Blinis de pomme de terre douce, saumon et esturgeon fumé, caviar d hareng (3,7,4)10**.00€**
Terrine tiède de St Jacques et saumon fumé (7,14,4) **10.00€**

Les plats

Pavé de saumon mariné au yuzu sur césear salade (7 ;10,4) **17.00€**
Grande salade du Périgord (1,10 ;8) **21.00€**
(Magrets fumés et poêlés, gésiers confits, foie gras)

Magret de canard, croustillant pomme et foie gras, clémentines (1) **24.00€**

Pavé de rumsteak gratiné au Maroilles, frites maison (7 ;10) **24.00€**

Rognons de Veau flambé à l'armagnac, et sauce moutarde à l'ancienne (7 ;10) **18.00€**

Cœur de ris de veau croustillant aux pleurotes (1) **33.00€**

Noisette de Veau et son gâteau de ris de veau, morilles et vin jaune (7, 3) **24.00€**

Poisson du jour (4 ;7 14) **20.00€**
Filet de Dorade Royale sur Brandade de cabillaud et chorizo
Dos de cabillaud, pétoncles et champignons

Poisson du moment 28.00€ (4,7,14)
Filet de Turbot, asperges, beurre blanc et truffe,

Menu à 25.00€ (servi du mardi au vendredi midi)

Entrée

Soufflé au fromage du Nord, salade, vinaigrette aux noix

Plat du jour

Pavé de saumon mariné au yuzu sur caesar Salade

Dessert

Pancake, compotée de pomme et noix, glace