

# Menu Gourmet

*A la carte*

## St-Jacques, écrevisse et moules :

*La noix cuite sur plancha, l'écrevisse en royale crémeuse  
Sur un cake, mousseux aux moules*

32 €

*Ou*

## Le foie gras :

*En cylindre aux senteurs de noisette caramélisée,  
Fine gelée au vin chaud et toast tièdes aux fruits secs*

32 €

.....

## Le bar :

*Le filet rôti en cône, salpicon de homard, lasagnes de légumes  
jus de poisson corsé À la tyrolienne d'huile d'olive de Nyons*

36 €

*Et / Ou*

## Le véritable lièvre à la Royale :

*Servi avec une fricassée de chou rouge  
Et une purée de céleri aux Reinettes*

36 €

.....

*Le plateau de fromages affinés de nos provinces*

15 €

*Ou*

*La faisselle de fromage blanc fermier*

7 €

.....

*Harmonie de délices gourmands*

15 €

*Formule 2 plats 61,00 € 1 entrée + 1 poisson ou 1 viande + fromage + dessert*

*Formule 3 plats 75,00 € 1 entrée + 1 poisson et 1 viande + fromage + dessert*

*Prix nets service compris*

Tous les plats sont confectionnés maison, dressés à la commande.