

# La carte

## *Nos caprices à partager*

Assiette de jambon ibérique, bruschetta	21 €
La boîte de sardines « Millésimées »	19 €
Os à moëlle, salade fraîcheur	16 €

## *Nos entrées*

Les croquettes aux crevettes	21 €
Tartare de thon rouge au punzu, avocats, mayo wasabi	23 €
Carpaccio de boeuf « Holstein », sauce cipriani	19 €
Nobashis en tempura, mayo wasabi, salade croquante	17 €
Les 6 escargots en coquilles, beurre persillé	15 €
Moules de Zélande ail et crème et oignons.	21 €

## *Nos plats*

Américain maison, frites maison, salade	23 €
La pièce du boucher, salade, frites maison, sauce poivre	27 €
La côte à l'os (2cvts) origine Ecosse, frites maison, salade et 3 sauces	72 €
Sandre rôti sur peau crème de chicons, mousseline et P. duchesse.	32 €
Les anguilles au vert, frites maison	34 €
Suggestion: Dos de maigre rôti sur peau, poêlée de cèpes sauce bordelaise et purée	34 €
Perdreau cuit sur carcasse, bouquetière de légumes, crème de céleri-rave , jus de cuisson et purée	39 €

## *Nos desserts (glaces de chez Gaston)*

Dame blanche, glace vanille, chantilly maison et chocolat chaud	10 €
Brownies aux noisettes, glace caramel beurre salé, chantilly	9 €
Trio de sorbets	10 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, fruits de saison	10 €
Tarte tatin « Brian Joyeu » et sa glace vanille	14 €
Nougat glacé, coulis d'agrumes	12 €