

Les Entrées

- *Saint-Jacques rôties, émulsion de bouillon de volaille et truffe* 21€
- *Thon Rouge et Foie d'Oie, caviar d'Aubergine, huile de Sésame et Soja* 23€
- *Ris de Veau, effeuillé de Choux de Bruxelles, jus corsé et vinaigre de cidre* 21€
- *Les Traditionnelles Croquettes de Crevettes Grises faites Maison* 20€
- *Raviole ouverte de Queue de Bœuf, crème aux Champignons des Bois* 19€
- *Le Crottin de Chavignol rôti au miel et fruits secs* 18€

Les Poissons

- *Dos de Cabillaud rôti sur Peau, Fettuccini de courgette, Tomates Confités et Olives Kalamata* 27€
- *Fricassée de Sole et Petits Gris « Au Vert »* 35€
- *Viennoise de Turbotin braisé, Chicons et Crevettes Grises* 30€
- *Casserole de Moules Marinières, Frites Maison* 25€

Nos poissons peuvent être servis grillés ou rôtis

Les Viandes

- *Carré d'Agneau Rôti, Petite Moussaka à la Feta, jus au Romarin* 30€
- *Entrecôte de Boeuf Maturé Black Angus Aberdeen Mosaique de Légumes, Frites Maison, Beurre Maître d'Hôtel* 35€
- *Tartare de Boeuf (cru ou allé/retour), Salade Mesclun, Frites Maison* 23€
- *Volaille Fermière basse température, Crème de Morilles, Pommes Grenaille* 26€
- *Magret de Canard laqué au Miel, Poire Caramélisée, Jus Corsé* 25€

Accompagnements

Frites Maison – Purée – Légumes du jour – Ris Sauvage – Mesclun 6 €

Les Desserts

- *Le Café Gourmand* 12€
- *Moelleux au Chocolat, Crème Glacée à la Vanille* 14€
- *La Dame Blanche et sa Sphère de Chocolat* 12€
- *L'île flottante* 10€
- *La véritable Crème Brulée* 12€
- *Palette d'une sélection de Fromages Affiné « La Petite Vache »* 16€

Starter

- *Roasted Scallops, Poultry broth and Truffle Emulsion* 21€
- *Red Tuna and Goose Liver , Eggplants Caviar, Sasame Oil and Soya* 23€
- *Calf's Sweetbreads, Thinned Brussels Sprouts, Strong Gravy and Cider Vinegar* 21€
- *Homemade Grey Shrimps Croquettes* 20€
- *Oxtail open Ravioli, Wild Mushrooms Cream* 19€
- *Roasted Goat Cheese with Honey and dried Fruits* 18€

Saefood

- *Roasted fresh Cod, Courgette Fettuccini, candied Tolatoes and Kalamata Olives* 27€
- *Stewed Sole with Garden Snails « Au Vert »* 35€
- *Braised small Turbot, Brussels Endive and Grey Shrimps* 30€
- *Mussels Casserole « Marinière » , Homemade French Fries* 25€

Our Fish could be served grilled or roasted

Meats

- *Roasted Loin of Lamb, small Moussaka with Feta Cheese, Rosemary Juice* 30€
- *Matured Black Angus Aberdeen Entrecôte , Vegetables Mosaic, Homemade French Fries , « Maître d'Hôtel » Butter* 35€
- *Beef Tartar (raw or slightly pan-fried) Salad mix, Homemade French Fries* 23€
- *Slow Cooked Farm Pultry, Morels Cream, Baby Potatoes* 26€
- *Honey lacquered Breast of Duck, caramelized Peer, Strong Gravy* 25€

Dressing

Homemade French Fries – Mash Potatoes – Vegetables of the day – Wild Rice Salad Mix 6€

Desserts

- *Le « Café Gourmand »* 12€
- *Vhocolate « Moelleux » , Vanilla Ice Cream* 14€
- *La « Dame Blanche » and her chocolate Sphere* 12€
- *The Floating Island* 10€
- *La « Crème Brûlée »* 12€
- *Selection of fine Cheese from « La Petite Vache »* 16€