

# Menu

16<sup>€</sup>

## ENTRÉES

**Soupe de poisson**  
**Cassolette de moules au curry**  
**Assiette de charcuterie**  
**Brushettas italienne sur salade**  
**Salade de brick au chèvre et lard**  
**Entrée du jour (voir ardoise)**

## PLATS

**Beignet de calamar, sauce du chef et son dôme de riz**  
**Dos de saumon, sauce basilic et tagliatelles**  
**Bavette d'ailon, sauce échalotes et frites**  
**Plat du jour (voir ardoise)**

## DESSERTS

**Crème brûlée ou Tiramisu**  
**Glace, deux boules aux choix**  
**Fromage blanc et son coulis de fruits rouges**  
**Mousse au chocolat**  
**Dessert du jour (voir ardoise)**

# Menu

26<sup>€</sup>

## ENTRÉES

**6 huîtres**  
**Carpaccio de St Jacques ou Plancha de St Jacques et ses aromates**  
**Foie gras de canard maison sur toast et sa compotée d'oignon**  
**Salade terre & mer (fond d'artichaud, oeuf poché, saumon fumé, crevettes)**  
**Salade Périgourdine (gésiers, canard fumé, foie gras, pommes de terre tomate, salade)**  
**Entrée du jour (voir ardoise)**

## PLATS

**Cassolette de noix de St Jacques à la crème de cognac, riz**  
**Souris d'agneau rôtie, pommes de terre sautées**  
**Poêlée de gambas, sauce pesto maison et riz**  
**Wok en duo de crevettes - gambas et ses légumes**  
**Pavé de boeuf façon Rossini et gratin de pommes de terre**  
**Plat du jour (voir ardoise)**

## DESSERTS

**Crème Brûlée au Grand Marnier**  
**Glace Liégeois au choix**  
**Tiramissu**  
**Moelleux au chocolat, crème anglaise**  
**Farandole de 3 desserts**