

# **Les propositions estivales du chef**

## **Entrées**

Escalope de foie gras des Landes chutney aux abricots, posses de salade et vinaigrette à l'huile de noix  
22.-

Carpaccio de truite rose de Courtemaîche au basilic-citron vert, roquette croustillant au parmesan  
17.-

Croustillant de crottin de Chavignol sur pousses de salades  
16.-

## **Plats principaux**

Gambas « Black-Tiger » grillées à l'ail accompagné de salades estivales  
28.-

Filets de sandre sauce à la ciboulette riz basmati légumes de saison  
31.-

Roastbeef sauce tartare accompagné de salades estivales  
26.-

Côtelettes d'agneau grillées beurre café de Paris accompagné de salades estivales  
29.-

Frites +4.50

Bœuf : Suisse, veau : Suisse, gambas : Vietnam, sandre : Estonie