

## ***Les Entrées...***

<i>Le Foie gras de Canard en galantine, Chutney de Pruneaux au Cognac</i>	
<i>Les feuilles de Rampon aux pousses de Luzerne à l'huile de Noisettes du Moulin</i>	24
<i>Les Crevettes grises dorées aux graines de Sésame</i>	
<i>Les Salades aux pousses d'Oignons relevées de Citron et de Gingembre</i>	24
<i>L'Escalope de Foie gras de Canard poêlée</i>	
<i>et les petites Salades du Tirage aux graines de Courges et son huile</i>	26

## ***Les Poissons et Crustacés...***

<i>Le filet de Loup de Mer doré sur un émincé de Poireaux</i>	
<i>et la Crevette grise au court-bouillon de Chasselas</i>	27 / 47
<i>Le suprême de Cabillaud de la Mer du Nord doré</i>	
<i>et le fumet aux Lentilles relevé d'une Moutarde à l'Orange</i>	26 / 46
<i>Les Noix de St-Jacques rôties</i>	
<i>sur une tombée d'Endives de Yens et sa mousse citronnée</i>	28 / 48

## ***Les Viandes...***

<i>Le médaillon de Bœuf Vaudois poêlé</i>	
<i>à la crème de Vin rouge et Malaga aux Oignons doux</i>	47
<i>Le magret de Canard des Landes rôti</i>	
<i>couronné de son jus relevé aux zestes d'Oranges</i>	46
<i>La Noix de Veau du Pays poêlée en tranchettes,</i>	
<i>nappées d'une sauce à la crème de Romarin</i>	48

## ***Les Desserts...***

<i>Les quartiers de Kiwis de St-Prex à la mousse de Mandarines</i>	
<i>leur jus relevé au Rhum de Guadeloupe</i>	17
<i>Le Nougat glacé aux Noisettes caramélisées</i>	
<i>couronné d'un coulis de Fruits de la Passion aux éclats de Pistaches</i>	18
<i>Le Gratin de Mangues crémeux aux copeaux de Chocolat</i>	
<i>et la glace à la Vanille enrobée d'Amandes</i>	18
<i>Le choix de Sorbets et de Glaces de saison</i>	16
<i>Le choix de Fromages</i>	15

***Et... chaque semaine nos suggestions du marché***

*(Toutes nos viandes sont élevées dans la région).*

*En semaine, le midi menu dès 50.-*