

# MENU



## La Carte des Entrées



Pâté en crouste maison (porc, veau, canard, poulet, foie gras, ris de veau)	18 €
Artichaut violet, mayonnaise maison	16 €
Velouté de butternut	8 €
Crevettes sautées, crème au Noilly-Prat ambré	12 €
Gravlax de saumon maison	12 €
Terrine de porc maison	10 €

## Le Banc de l'Ecailler



	x 6	x 12
<b>Huîtres</b>		
Spéciale Fine de Claire N°3	12 €	22 €
Spéciale Isigny N°3	15 €	28 €
Spéciale Impériale Breuil N°3	19 €	36 €
Spéciale Friandise Geay N°4	19 €	36 €

## Crustacés (servis avec mayonnaise maison)

Crevettes roses Perle de Corail	x 5	12 €
---------------------------------	-----	------

## Cuisine à Partager



Mousse de marrons maison	6 €
Baba au rhum maison	8 €
Tartelette poires et chocolat maison	7 €

Filet de bœuf charolais Wellington, sauce morilles, pommes de terre rattes au four	
Côte de bœuf Simmental, frites maison	80 € / kg
Cordon bleu géant, frites maison	8/10 pers. 180 €

## La Carte des Plats

### Les plats sur commande

Minimum 48 heures à l'avance

Cochon de lait farci	Sur demande
Pâté en crouste maison	Sur demande
Gigot d'agneau de 7 heures	180 - 260 €
Côte de bœuf maturée	dès 130 €/ kg
Bar ou dorade royale en crouste de sel	Sur demande

Grenouilles en persillade, gratin de macaronis	26 €
Poire de bœuf Simmental, sauce poivre ou st-marcellin, frites	22 €
Filet de bœuf Charolais, sauce morilles, rattes au four	34 €
Tartiflette maison, salade verte	19 €
Travers de porc caramélisé, frites maison	21 €