

## *Guy Vernay Artisan cuisinier depuis 32 ans*

*Tous nos plats sont élaborés sur place dans notre cuisine au moment de votre commande. Ce qui nécessite une certaine attente. Nous vous remercions de votre compréhension.*

**Prix à la  
Carte**

### **Menu Lagardère**

**Entrée + Poisson ou viande + fromage ou dessert 42 €**

**Entrée + Poisson ou viande + fromage et dessert 46 €**

**Entrée + Poisson + viande + fromage + dessert 62 €**

**&&&&**

**Salade d'hiver Terre et Mer**

**26 €**

**Rillons de ris de veau et Beignets d'huitres de Bretagne,**

**Salade de mâche, Champignons cru et Pignon de pin**

**Ou**

**28 €**

**Velouté de châtaignes truffé aux cèpes, Noix de St Jacques grillées**

**Ou**

**Foie gras de canard maison, Compote de pommes**

**Pain grillé aux figues**

**19 €**

**Ou**

**Escalopes de Foie Gras poêlées aux raisins et purée d'oignons rouge**

**Réduction de jus de volaille au Ratafia**

**22 €**

**&&& &&&**

**Pigeonneau Royale rôtie au lard de Colonnata,**

**Tatin d'endives aux cèpes, purée de patate douce.**

**26 €**

**Ou**

**Filet de Charolais à la crème et aux morilles**

**Pommes boulangères**

**32 €**

**Ou**

**Pavé de Cabillaud en écaïlle de Saint Jacques**

**Sauce vin blanc aux champignons et écrevisses**

**Epinard au beurre salé et pommes vapeur**

**29 €**

**Ou**

**Suprême de perdreau rôti à l'ail fumé, jus réduit aux genièvres**

**Choucroute de chou rouge et pommes caramélisées**

**28 €**

**&&& &&&**

**Le Croustillant de Crottin de Chèvre Chavignol**

**Salade à l'huile de Noix**

**8 €**

**Ou**

**Les fromages frais et affinés de France**

**9 €**

**&&& &&&**

**Votre Choix Parmi Notre Carte de Desserts Maison**

**Menu enfant 10 €**