

Nos Menus du Jour sont créés chaque matin selon arrivage et pêche. Ils se composent toujours d'un poisson et d'une viande.

- **Menu 2 plats - 22.90 €**

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

- **Menu 3 plats - 26.60 €**

Entrée, Plat et Dessert



LE NORD

Chaque jour, **le Chef Franck Barrouilhet** vous propose les suggestions du Marché. Quelques spécialités issues de notre **Carte d'Automne**

A la Carte

ENTRÉES (de 8.20 € à 19.00 €)

Soupe à l'Oignon Gratinée « à la Lyonnaise »

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise)

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

Saumon Fumé Prestige à la Russe

Jambon Cru Serrano Tranché Finement "11 Mois d'Affinage"

LES PLATS CANAILLES (de 17.30€ à 24.20 €)

Boudin Basque de chez « Christian PARRA » (Briscous - Pays Basque)

Tête de Veau* Bourgeoise Sauce Ravigote

Andouillette à la Ficelle de chez « Bobosse », Cuite au Plat

Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise

POISSONS (de 20,10 € à 29.10 €) Selon arrivage

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table

Quenelle Mousseline de Brochet Sauce Homardine (20 minutes de préparation)

Escalope de Saumon à l'Oseille

Pavé de Cabillaud Cuit à l'Huile d'Olive et Fleur de Sel

Noix de Coquilles Saint-Jacques Rôties

VIANDES : Bœuf et Veau « Origine France » (de 27.00 € à 29.70 €)

Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise

Côtelettes d'Agneau Poêlées à la Fleur de Thym

Poulet de Bresse à la Crème et aux Champignons

Escalope de Veau* Viennoise