

Septembre 2014

Nos Entrées

	entrée	½ entrée
Foie Gras d'Oie maison Mi-cuit, Sel aux Truffes de Toscane Marmelade de Tomates vertes Vanille de la Martinique	24.50	18.50
Ragoût de Foie de Canard poêlé aux Champignons des Bois au Vieux Sherry, Chutney aux Quetsches	23.50	17.80
Cassolette d'Escargots «Petits Gris» de Namur Aux Senteurs de la Forêt et Pistou, sous Croûte Dorée	20.90	16,90
Timbale de Noix Saint Jacques au Beurre d'Oranges, Tranche de Lard Ibérique grillé sur Mousse de Pâtisson aux Noisettes	23,50	17,80
Bisque de Homard et Potiron aux Girolles Espuma fumé au Céleri	14.50	

Nos Poissons

	plat	entrée
Saveur marinière de Lotte et Scampis au Colombo aux Tomates marinées à l'Huile d'Olives	29.90	22.50
Cabillaud sur Macaroni farci au Caviar d'Aubergines Mini ratatouille croquante Jus de Viande à la Sauge	27.50	20.90
Risotto crémeux aux Cèpes Noix de Saint Jacques juste snackées Coulis de Crustacés, Courge-spaghetti	29.90	21.50

Pour nos petits gastronomes

Menu (Potage, Plat, Dessert) 14.50

Service et T.V.A. Compris

Nos Viandes

Mignonnette d'Agneau rôti en Croûte de Thym Jus Court au Madère	29.90
Filet de Veau rôti Sauce Osso-buco Purée de Carottes à l'Orange et Cumin	29.90
Pavé de Filet de Bœuf Rossini Cocotte de Légumes à l'ancienne	31.90
Pavé de Filet de Biche en Croûte de Pains d'Épices Choux Rouge, Spätzle et Quetsches à l'Ancienne	31.00
Filet de Lièvre Sauce Poivrade Crémée Poire au Vin épicé	28.30
Canard sauvage, Col vert, rôti Embeurrée de Choux vert aux Lardons Pomme Abeille aux Airelles	28.50

Nos Menus Gastronomiques

Philippe Stoque vous amène à la découverte de ses Menus de Dégustation
uniquement pour l'ensemble de la table

Menu du Terroir selon le Marché à trois Plats	35.00
Menu Végétarien à trois services	35.00
Menu de Dégustation à cinq Plats aux Senteurs des Bois	72.50
Avec Vins	102.50
Menu de Dégustation à cinq Plats avec grands Crus (à partir de 4 pers)	127.00

La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce qu'elles sont.

Nos Gourmandises Maison

Fromages Gourmand (Fromages sélectionnés et son Verre de Vin Rouge)	14.50
Symphonie du Cigalon (Assortiment de nos Desserts)	14.50
Surprise Chocolat Framboises Biscuit Pistache Crème Anglaise	12.50
Strudel aux Pommes tiède Crème glacée Calissons d'Aix en Provence	12.50
Gâteau fondant aux Prunes Parfait au Pain d'Épices	12.50
Demi Sphère au Chocolat au Glacée Poire Lavande Bananes au Rhum Raisin	12.50