

Entrée Froide

La truite fumée d'Ondenval, Chèvre frais et pomme granny	14,90 €
Les 6 huîtres nature	15,40 €
Le jambon d'Ardenne Montenauer et melon	11,20 €
La terrine de foie gras de canard et d'oie	12,30 €

Entrée Chaude

Les croquettes de fromage au « Vieux Herdier »	9,40 €
Les cuisses de grenouilles ail et crème	13,10 €
Les scampis grillés au curry	16,30 €
Les 6 huîtres gratinée	17,40 €
Le potage	5,10 €
Le homard pour 2 personnes : Armoricaïne / Flambé cognac	37,70 €

Plat

- Le jambonneau grillé et moutarde à l'ancienne	18,50 €
- Le suprême de pintadeau champignon et crème	17,20 €
- Le filet pur « Blonde Aquitaine » 250gr : Béarnaise / Choron / Archiduc / Poivre vert / Roquefort	29,40 €
- Le magret de canard de Fraiture au poivre vert et flambé cognac	21,90 €
- L'entrecôte « Blonde Aquitaine » pour 2 personnes 450-500gr : Béarnaise / Choron / Archiduc / Poivre vert / Roquefort	39,90 €
- La sole Meunière	33,10 €
- La truite ou le filet de truite : de l'Hostellerie / Meunière / Champignons / Amande grillé	16,80 €
- Le homard entier de 500 - 600 gr : Armoricaïne / Flambé cognac	37,70 €

