

❧ *Le Pêcheur d'Aujourd'hui* ❧

<i>Bar (pour 2 pers.)</i>	32 € /pers	<i>Ombre Chevalier</i>	33 €
<i>Homard</i>	38 €	<i>Féra</i>	32 €
<i>Poisson du Jour</i>	(Selon Arrivage)		
<i>(Poissons Entiers Servis Grillés Nature, Flambés ou Meunières)</i>			

❧ *Les Viandes* ❧

<i>Noix de Veau Caramélisée au Suc de Carotte- Orange Infusé au Cumin, Grué-Citron</i>			30 €
<i>Noisette d'Agneau Rôtie en Chapelure Provençale, Jus Infusé au Thym, Olive et Pignons de Pin</i>			33 €
<i>Fricassée de Rognons de Veau</i>			29 €
<i>Entrecôte Rôtie au Beurre Noisette, Echalotes et Romarin, Sauce aux Poivres</i>			33 €
<i>Tournedos de Veau « Rossini »</i>			34 €
<i>(Toutes nos viandes sont d'origine Européenne)</i>			

❧ *La Sélection de Fromages* ❧

<i>Sélection de Fromages Affinés</i>			12 €
<i>Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges</i>			6 €

❧ *Les Desserts* ❧

<i>Sablé Saint-Michel à la Fleur de Sel, Crèmeux Framboise et Macarons *</i>			12 €
<i>Croustillant Praliné-Chocolat, Chutney de Fraise au Miel, Lait Vanillé à la Crème de Whisky *</i>			12 €
<i>Croquant au Caramel Beurre Salé, Douceur Menthe-Chocolat*</i>			12 €
<i>Marbré d'un Biscuit Imbibé au Safran, Crème à la Vanille et Craquelin au Chocolat, Ecume Myrtille et Cake Pistache*</i>			12 €
<i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>			8 €
<i>Gourmandise du Jour</i>			8 €

**Dessert à commander au début du repas*