

## VICES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

---

**PÉTONCLES SAUTÉS,**  
CHAUDRÉE DE MOULES, HARENG FUMÉ  
ET PERSIL

**QUENELLE AU SAUMON D'ÉCOSSE À LA**  
CRÈME DE POIREAU, CROÛTON DE SEIGLE

**FILET DE MORUE DE L'ATLANTIQUE,**  
CUISINE DE HARICOT À LA SAUGE  
ET AGRÉMENT DE MORUE SALÉE

**POT AU FEU DE LAPIN**  
AUX BAIES DE GENIÈVRE SAUVAGE  
CHOU-BRUXELLES, LARD ET  
CHAMPIGNONS

**RIS DE VEAU SAUTÉ**  
BOULGOUR MARAÎCHER,  
SAUCE À L'HYDROMEL 'CUVÉE DE LA  
DIABLE''

**RAGOÛT DE CAILLE ET LÉGUMES D'HIVER**  
AU VIN ROUGE

**MAGRET DE CANARD SAUTÉ,**  
SPÄTZLES AUX GRIOTTES DU JARDIN  
PLEUROTÉS DE GRAND-FOND

## VERSA

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

---

**PÉTONCLES SAUTÉS,**  
FRICASSÉE DE FENOUIL À L'ORANGE,  
SABAYON À LA MOUTARDE

**TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE AUX**  
ÉPICES, MOUSSE DE CHOU-FLEUR  
BEURRE BLANC À L'ANETH

**FILET DE MORUE, GALETTE DE**  
BRANDADE, SALADE DE TOMATES  
SÉCHÉES

**FILET DE LAPIN SAUTÉ,**  
FOIE, RISOTTO AU CHORIZO,  
JUS À LA CARDAMOME

**RIS DE VEAU SAUTÉ, PURÉE DE CÉLERI**  
RAVE GNOCCHIS DE CHAMPIGNONS  
ET PETITS OIGNONS, PARFUM D'ANIS

**CASSOULET DE CAILLE AUX GOURGANES,**  
PURÉE D'AUBERGINE

**PRESSE DE CANARD CONFIT,**  
FOIE GRAS ET POIRE AU VIN

Formule trois plats et un dessert

**-65-**

Taxes en sus, service à votre discrétion