

## Nos Viandes et Poissons

### Nos Viandes

<b>Entrecôte à la moelle</b>	21,00 €
<i>jus corsé au Pinot noir</i>	
<b>Tartare de Boeuf Coupé au Couteau</b>	18,00 €
<i>Assaisonné par le Chef</i>	
<b>Cordon Bleu de Veau</b>	20,00 €
<i>à la crème</i>	
<b>Poire de boeuf</b>	19,50 €
<i>au poivre noir sichuan et aux baies roses</i>	
<b>Quasi de veau cuisson longue</b>	22,00 €
<i>aux girolles</i>	

### **Nos Gibiers**

*Selon la saison et l'humeur des Chasseurs...*

*(Voir l'Ardoise en salle)*

### Nos Abats

<b>Rognons de Veau Entiers Persillade</b>	19,00 €
<i>pesto basilic persillade</i>	
<b>Rognons de Veau poêlés au Porto</b>	19,00 €
<i>déglacés au Porto &amp; flambés au Cognac</i>	
<b>Pieds de cochon farcis</b>	19,50 €
<i>aux champignons et au foie gras, jus corsé</i>	
<b>Noix de ris de veau poêlées</b>	27,00 €
<i>à la crème et aux girolles</i>	
<i>Suggestion de la semaine....</i>	

*(Voir l'Ardoise en salle)*

## Nos Poissons

Selon le retour du Marché

(Voir l'Ardoise en salle)

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison - frites/pâtes ou spätzles

Les prix s'entendent TTC, service compris !