

Hors d'œuvre froid et chaud

<i>Salade mêlée</i>	<i>8.-</i>
<i>Saumon Fumé Maison, Beurre de citron vert pain de campagne grillé</i>	<i>16.-</i>
<i>Carpaccio de Poulpe ail et Menthe fraîche</i>	<i>18.-</i>
<i>Gaspacho de tomate aux épices et légumes mariné aux fines herbes</i>	<i>16.-</i>
<i>Carpaccio de noix de coquille Saint Jacques olive vierge et citron vert</i>	<i>22.-</i>
<i>Trilogie de Foie Gras de Canard mariné Whisky Lagavulun, Arabica et Armagnac magret séché</i>	<i>27.-</i>
<i>Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux abricots</i>	<i>28.-</i>

Prix TVA incluse

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.