

En raison de l'augmentation de nos charges et des matières premières nous sommes contraints d'augmenter des prix. Merci de votre compréhension

<u>Entrées</u>	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan, Basilic	17,00	19,50
Assiette de Saumon fumé et sa garniture	19,90	24,90
Fondus aux Fromages	15,90	22,90
<b>Les Croquettes aux crevettes grises artisanales</b>	<b>17,90</b>	<b>23,90</b>
Le duo de croquette et fondu	18,90	
Poêlée de scampis à l'ail	19,00	23,00
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière	17,50	22,50
Huîtres Fines de Claire 6	18,50	
9	25,50	
12	33,90	
Os à Moelle Rôti à la Fleur de Sel	17,90	
Terrine de Foie Gras	24,00	

### Brasserie

<b>Vol au vent de poule fermière</b>	<b>23,00</b>
<b>Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau</b>	<b>36,00</b>
Boulettes sauce tomate	17,90
Ris de Veau rôti béarnaise	36,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux	23,90
Demi poulet rôti, salade, frites	19,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	23,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)	25,00

### Poissons

Sole Meunière (450 gr)	39,00
Saumon béarnaise	24,00
Dos de Cabillaud Mousseline	35,00
Homard (650 gr) Belle-Vue	69,00
Rôti beurre blanc	
Aile de Raie Meunière	26,00
Mi-cuit de Thon	19,00 28,00

### Viandes

<b>Américain préparé ou nature</b>	<b>23,00</b>
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (huile d'olive, parmesan, roquette)	28,50
Pavé de Bœuf irlandais 250 gr	22,00
<b>Entrecôte irlandaise 300 gr</b>	<b>27,50</b>
Filet pur de Rubia Gallega (maturé 6 semaines) 250 gr	32,00
Nos sauces : Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meaux)	3,90

### Menu à 42,00 €

Les 6 Huîtres Fines de Claires
Ou
Terrine de Gibier du moment
Ou
Carpaccio de Thon
****
Filet de Biche—Purée de Céleri -
Chicons Confits
Ou
Aile de Raie Pochée—Beurre aux Câpres
Ou
Demi Homard Rôti Beurre Blanc aux Herbes (+15€)
Homard Entier Rôti Beurre Blanc aux Herbes (+25€)
****
Assiette Trio de Desserts
Ou
Assiette de Fromages

### Suggestions

<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Terrine de Gibier du moment	14,00
Terrine de foie Gras	24,00
St-Jacques Rôties—Chicons et Beurre Blanc	19,00 29,29
Tagliata de Bœuf Teriyaki	17,50 22,50
Filet de Biche - Purée de Céleri—Chicons Confits	32,00
Suprême de Faisan—Fine Champagne	32,00
Choucroute Garnie	26,00

### Salades

Salade aux Crevettes Grises	22,00	28,00
Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	12,00	17,00

### Pâtes

Penne, tomates, basilic, huile d'olive	15,00
Linguini et sa Poêlée de Scampis et Pleurotes Tomates séchées	23,00

### Nos plats enfants

Boulettes sauce tomate	9,00
Penne tomate et basilic	9,00
Steak, frites	14,00

### Nos vins au verre

<b>Blanc</b>	
Loire—Fiefs Vendéens «Les Clous» Thierry Michon	8,50
Loire—Pouilly Fumé Tronsec J. Mellot	8,90
Bourgogne Chardonnay Nuiton—Beauvoy	8,90
<b>Rosé</b>	
Provence-M de Minuty	7,50
<b>Rouge</b>	
Loire—Fiefs Vendéens Domaine St-Nicolas Thierry Michon <b>Biodynamique</b>	7,90
Loire—Sancerre « Le Rabault » J. Mellot	9,90
Bordeaux—Zédé de Labégorce 2018 Margaux 2eme Vin Ch Labégorce	13,50
Rhône—Croze Hermitage Domaine du Colombier	9,90

*Le Villance*

### Formules Lunch

**Lunch complet 29,00 €**  
**Entrée + Plat 24,00 €**  
**Plat + Dessert 24,00 €**  
**Plat 19,00 €**

Scampis en Tempura
Ou
Les 4 Huîtres Fines de Claires
Ou
Jambon Serrano Salade
****
Bœuf Bourguignon
Ou
Saumon Rôti Dijonnaise
Ou
Steak Choron
****
Duo de Desserts

**Avis important : Veuillez signaler toute forme d'allergies**