

# MENU DE DÉCEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figs

Ou

La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron

Ou

Le Suprême de Pintade à la Parmigiana, Crème d'Herbes  
(Aubergine, tomate, mozzarella gratinée)

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

\*\*\*

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

Le Duo de Thon Rouge et Saumon sur Braisée de Poireaux

Ou

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

\*\*\*

La Croquette de Brie de Meaux et Truffes

Ou

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert

Ou

La Crêpe à l'orange et sa Glace Vanille

Ou

La Poire en Trompe-l'œil

**STEAK HOUSE**



**36€**