

## Pour Commencer

<b>Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice</b>	16.20
Pain de Campagne Grillé, Salade Roquette, Citron et Beurre d'Isigny	
<b>Saumon Fumé Artisanal</b>	18.80
Saumon Label Rouge, Fumé Artisanalement au Bois d'Aulne Pain de Campagne Grillé, Crème au Raifort Citronnée	
<b>Pour les Amateurs en Accompagnement, Caviar Calvisius Tradition Royal 30gr</b>	52.40
<b>Jambon Cru Serrano de Trevelez 20 mois d'Affinage</b>	18.20
Tranché Finement, Beurre d'Isigny et Condiments	
<b>Pâté en Croûte « Théodore » au Foie Gras Maison</b>	17.50
Salade du Marché et Petits Condiments	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Cuit en Terrine</b>	19.20
Pain de Campagne Grillé, Compoté de Figues	
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b>	13.50
7 Pièces, Servis en Petits Pots	
<b>Escalopes de Foie Gras Chaud Poêlées aux Fruits de la Passion</b>	20.50
Polenta Grillée à la Plancha	

## En Direct de l'Italie

<b>Linguine à l'Italienne</b>	12.80
Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano	

## POUR NOS JEUNES CONVIVES

(Jusqu'à 10 ans)

<b>Menu Théodore</b>	13.60
----------------------	-------

## Les Poissons d'Arrivage en Direct des Ports

<b>Escalope de Saumon Bömlö</b>	23.80
Jeunes Pousses d'Épinards, Pommes Vapeur, Sauce Fleurette à la Ciboulette	
<b>Tataki de Thon Rouge Albacore aux Graines de Sésame</b>	28.50
Riz Basmati aux Légumes et Sauce Thai	
<b>Dos de Cabillaud Rôti</b>	26.60
Fondue de Poireaux, Crème de Moules de Bouchot Safranée	
<b>Risotto Carnaroli au Homard</b> (1/2 Homard d'une pièce de 700 gr)	38.70
Copeaux de Parmigiano Reggiano, Sauce Homardine	

## Sélection des Plus Belles Viandes Françaises

<b>Cœur de Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Bordelaise</b>	32.60
Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Côtelettes Premières d'Agneau* Poêlées à la Fleur de Thym</b>	27.80
Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Volaille de Bresse à la Crème et aux Champignons</b>	29.80
<b>AOC « Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse »</b> Riz Pilaf	
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b>	27.50
Déglaçé au Vinaigre de Framboise Pommes Purée Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Fricassée de Rognon de Veau* à la Moutarde de Meaux</b>	25.50
Pommes Purée Maison	
<b>Tartare de Bœuf* Charolais</b>	20.40
<b>« Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour</b> Pommes Frites Maison et Salade du Marché	