



## *Les spécialités*

Saumon mariné aux herbes fraîches et baies roses	<b>5.00€/100g</b>
Quiche aux escargots et mesclun	<b>8.00€</b>
Fishnacka à la bisque d'écrevisse et petits légumes	<b>11.00€</b>
Terrine de foie gras de canard à la liqueur de pain d'épices	<b>100.00€/kg</b>
Dodine aux 2 saumons et fromage frais	<b>7.50€</b>
Croustade aux escargots en persillade et tomates fraîches	<b>9.00€</b>
Fricassée de cuisse de grenouilles en croûte luttée	<b>8.50€</b>
Wellington de boeuf aux champignons et truffe et garniture forestière	<b>17.00€/pers</b>
Médailillon de veau aux girolles, pommes darphins et minis légumes	<b>15.00€/pers</b>
Rocher au chocolat au lait, noisettes et cœur de caramel	<b>6.00€</b>
Tartelette de chocolat façon forêt noire	<b>5.00€</b>
Délice de framboise et pistache au mascarpone	<b>5.00€</b>