



## édito

« En cette saison hivernale... Nous vous proposons une carte pleine de saveurs d'ici ou d'ailleurs pour trouver un peu de chaleur... Faites votre choix dans nos formules ou à la carte...

Bonne dégustation à tous ! »

Marie-Noëlle & Eric PAAL

Après 20 ans passés successivement dans les 3 premières maisons de France , Eric et Marie-Noëlle se proposent de réjouir vos papilles dans un cadre accueillant et chaleureux .

## Saveur du Marché 14.50 €

(entrée, plat, dessert - uniquement le midi du mardi au vendredi)  
Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 4 €

## MENU du Petit Gastronomes 9.50 € ( - de 12 ans)

Croustillant de Foie gras

—

Filet de volaille à la plancha

ou

Suprême de Saumon

Tagliatelles

—

Crêpe au sucre

**Toute allergie doit être signalée avant la commande**

## **CARTE**

### **entrées**

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 16€

### **plats**

Plat au choix dans la formule 19€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€

Assiette végétarienne 19€

ou

La Tête de Veau du P.R. 21€

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€

Filet de Bœuf façon « Stroganoff » 29€

Le Tournedos Rossini 29€

### **\*plats sur commande uniquement**

La Bouillabaisse du Chef \* 35 €

Le Homard entier (prix en fonction du cours)\*

<b>fromages</b> Fromage du moment	7,50 €
<b>desserts</b> Dessert au choix dans la formule	8 €

## FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

**Formule Carat** (1 plat +1 dessert) 26 €

**Formule Matignon** (1 entrée + 1 plat) 31 €

**Formule Elysée** (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert) 36 €  
 Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 6 €)

**Menu Epicurien** 50 €

Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert

*(servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)*

## **ENTREES**

Ravioles de canard confit et son bouillon au piment  
d'Espelette—

Croustillant de Gambas passion et coriandre

—

Accras du chef

—

Ceviche de volaille aux herbes

—

La suggestion du Chef

## **PLATS**

Dorade royale parmentier – beurre blanc

—

Escalope de Veau « gastronome »

—

Cœur d'Entrecôte à la plancha

—

Civet de cerf aux fruits - spaëtzlés

—

La Suggestion du Chef

## **FROMAGES**

Les Fromages du Moment

## DESSERTS

Fondant au chocolat noir - Sauce vanille

—

Crêpe à l'orange

—

Ananas puits d'Amour

—

Vacherin abricot et lait d'amande

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris

**A emporter : Foie Gras Maison 140€ / Kg**