

## ENTREES

\*\*\*\*\*

Les six fines de Claire et sa Vinaigrette Echalote	15€
Chausson de Noix de St Jacques et Homard	18€
La Croquette aux crevettes grises »Artisanale »	18€
Poêlée de Cèpes au foie Foie Gras sur Toast Chaud	18€
Gourmandise de Foie Gras et son Liqueureux	22€

## POISSONS

\*\*\*\*\*

Cabillaud aux Ecrevisses décortiquées	18€
Filet de Sole Sur son Lit de Poireaux	24€
ANGUILLE AU CHOIX :	
Meunière - Au vert – Provençale - Delroeux	22€
Crème ciboulette – graine de moutarde	24€

## VIANDES

\*\*\*\*\*

Blanc de volaille aux petits légumes	14€
Rognon de Veau à la graine de moutarde	18€
Filet pur nature	25€
Ris de Veau aux Morilles	30€
Sauce au choix :	
Poivre – Champignons – Roquefort	3€

## Menu dégustation du mois d'Octobre

Cocktail Maison et sa Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

La Terrine du Chef aux raisins de Corinthe et Rhum

Ou

Les Six Fines de Claires et sa vinaigrette

\*\*\*\*\*

Marmiton d'Escargots aux Champignons des Sous Bois

OU

Le gratin de Scampis Sauce Nantua

\*\*\*\*\*

Granité au goût du jour

\*\*\*\*\*

Queue de Lotte Braisée au Champagne

Ou

Anguille à la Provençale

Ou

Château Briand aux Cèpes et Gratin de Pomme de terre

\*\*\*\*\*

Crème caramel a l'Amaretto

Ou

Ronde de France

ou

L'Irish Coffee

Prix 50€ AVEC UNE ENTREE AU CHOIX 60€ AVEC VINS  
60€ AVEC DEUX ENTREES AU CHOIX 70€ AVEC VINS

## Dessert

Glace :	
Vanille – fraise – chocolat	8€
Dame Blanche	8€
Crème Caramel à l'Amaretto	8€
Trilogie au Chocolat	8€
Crêpe flambée Grand Marnier	10€
Café Gourmand	10€

## Fromages

Chèvre chaud gratiné au Miel D'acacia	8€
Plateau de Fromage	12€

# L'Escanguilles

Présente sa  
Carte du mois d'Octobre  
Ainsi que son menu  
dégustation



