ENTREES

****

L'Os à Moëlle cuit à l'Ancienne et son Toast grillé 16€
Le Potiquet d'Escargots au Curry et petits légumes 16€
Feuillantine de Scampis au beurre de Ciboulette 18€
Noix de St Jacques à la crème de Poireaux 22€
Terrine de Foie Gras Maison 22€

POISSONS

****

Pavé de Saumon Rose aux saveurs de Provence 22€
ANGUILLE AU CHOIX :
Au vert - Delroeux – crème champignons- Ail 32€
Aux Fruits de Mer ou Saumon fumé 35€

VIANDES

****

Ris et Rognon de Veau au Porto 18€
Jarret d'Agneau 22€
Filet pur nature 28€
Côte d'Agneau grillé à la Fleur de Thym 32€
Ris de Veau aux Morilles 35€

Sauce au choix :
Poivre – Champignons – Provençale – Roquefort 4€

Cocktail Maison sa Mise en Bouche

Terrine de saison aux saveurs Exotiques

Ou

Les six Huîtres Fines de Claire Et sa vinaigrette

Marmiton d'Escargots aux Champignons des sous bois

Ou

Scampis Flambés à la Mandarine Napoléon

Granité à la Pétale de Rose

L'Anguille à la Graine de Moutarde à l'Ancienne

Ou

Queue de Lotte Braisée au Champagne

Ou

Château Briand aux cèpes Gratin de Pomme de Terre

Le Plateau de Maître Corbeau

Ou

Tiramisu aux fruits rouges

OU

L'Irish Coffee

50€ avec une entrée au choix 62€ avec vins sélectionnés par nos soins
60€avec deux entrées au choix 72€avec vins sélectionnés par nos soins

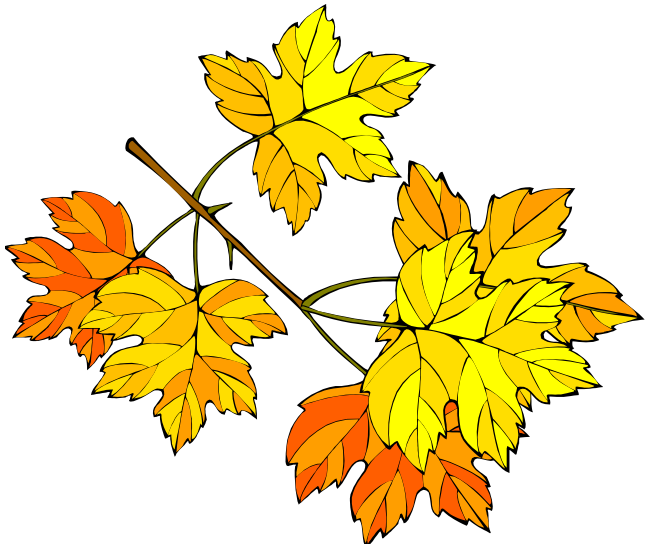
Dessert

Glace :

Vanille – fraise – chocolat	8€
Dame Blanche	10€
Pêche Melba	10€
Trilogie au Chocolat	10€
Crêpe flambée Grand Marnier	10€
Café Gourmand	10€
Colonel sorbet citron,vodka	12€
Trilogie de pommes sorbet pomme,pomme,calvados	12€
Trilogie de Poires Sorbet poire,poire pochée,alcool	12€

Plateau de Fromage	10€

L'Escanguilles

Présente Son menu

Dégustation du mois D'Octobre