


ENTRÉES

L'INCONTOURNABLE CASSOLETTE DE SCAMPIS 'VENTRE SAINT GRIS'	14,00 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, TOAST DE PAIN AU LEVAIN	15,50 €
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES AU VINAIGRE DE CIDRE, RÂPURES DE GRANNY-SMITH	16,00 €
TERRINE D'ASPERGES BLANCHES DE MALINES, JAMBON DE BIGORRE ET FOIE GRAS	14,50 €
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES DE ZEEBRUGGE	13,00 €
ASPERGES BLANCHES DE MALINES, SAUCE MOUSSELINE ET SAUMON FUMÉ EXTRA-DOUX	16,00 €
CROQUE-MONSIEUR DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, POÊLÉ AUX POMMES ET PAIN D'ÉPICES	18,00 €
TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE ET MARGUERITE DE SAINT-JACQUES, CHIPS AU LEVAIN	15,50 €
RAVIOLE DE SCAMPIS « BLACK TIGER » CRÉMEUSE À LA BISQUE DE HOMARD	14,50 €
 RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN ET FINES HERBES	13,00 €

PLATS

MIGNONS DE VEAU DE CORRÈZE EN CROÛTE DE FINES HERBES, TIAN DE LÉGUMES MÉRIDIONAUX	23,00€
CROUSTILLANT DE SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES AU FOIE GRAS, JUS DE POULE AU PORTO ET ÉCHALOTES	25,00 €
FILET PUR DE BŒUF ANGUS IRLANDAIS POÊLÉ SAUCE BÉARNAISE	29,00 €
CARRÉ D'AGNEAU IRLANDAIS RÔTI À L'ORIGAN, MILLEFEUILLE DE BINTJES ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES	24,00€
FILET DE DAURADE ROYALE CUIT SUR PEAU À LA PLANCHA, FINE NIÇOISE ET SAUCE VIERGE	25,00 €
PAVÉ DE CABILLAUD ROYAL CUIT AU BEURRE & SEL DE GUÉRANDE, EMULSION AU SANCERRE, ASPERGES BLANCHES	27,00 €
FILET DE SAUMON D'ECOSSE RÔTI SUR PEAU, BEURRE DE CRESSON, PETITES GRENAILLES SAUTÉES	19,00 €
 RAVIOLIS RICOTTA ET TARTUFFA, CRÉMEUSE AU PARMESAN	15,00 €

LES JEUDIS DU VSG

40 € PAR PERSONNE VINS COMPRIS (OFFRE VALABLE UNIQUEMENT LE JEUDI SOIR)
LES AUTRES MENUS ET LA CARTE SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES

03 MAI LES MORILLES

10 MAI LA FORMIDABLE BOUILLABAISSE

17 MAI SPÉCIALITÉS MILANAISES

24 MAI LES CLASSIQUES DU VENTRE SAINT GRIS

31 MAI PAËLLA DE VALENCE