

Les Entrées

Salade César au Parmesan Reggiano Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille, sauce César et croûtons	14.90
Jambon Cru Serrano Tranché Finement « 20 Mois d’Affinage » Pain de campagne grillé	16.30
Salade de Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts Vinaigrette à l’huile d’olive vierge, échalotes et fines herbes	16.20
Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Haricots verts, cœurs d’artichauts, vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes et fines herbes	20.50
Saumon Fumé de Norvège « Le Borvo » Crème citronnée à l’aneth et pain de campagne grillé	18.80
Terrine de Foie Gras de Canard Pain de campagne grillé et confiture d’oignons rouges	19.00
Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées Epinards frais en branches, polenta poêlée, sauce exotique	22.00
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots	14.40

Les Pizzas Fines & Pâtes Italiennes

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l’apéritif) :

- **Aux Légumes Confits** 14.50
Tomate, aubergine, courgette, poivron et pistou
- **Au Saumon Mariné à la Scandinave, Selon la Pizza « Spago »** 16.90

Linguine à l’Italienne 13.70
Concassée de tomates, basilic et Parmesan Reggiano

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans) 12.50

Les Poissons

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l’encart Menu

Filet de Bar Poêlé Fondue de poireaux, crème de moules au safran	27.20
Pavé de Cabillaud Rôti sur sa Peau Compotée de pommes de terre aux herbes, olives et tomates confites	28.00
Noix de Coquille Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Risotto carnaroli au Parmesan Reggiano, Endives Braisées	28.70
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de cabillaud, saumon, dorade et gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur et sauce vierge	29.10

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Pluma Ibérique Bellota® Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Purée de pommes de terre aux olives Taggiasche et jus au chorizo ibérique	28.50
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre, haricots verts et purée de pommes de terre	27.80
Poulet de Bresse Rôti à la Broche Purée de pommes de terre et salade verte	29.10
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise Haricots verts et pommes frites	29.70
Les Tartares, 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande Salade verte et pommes frites	19.40
Le Classique : Jaune d’œuf, oignons, cornichons et câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Starters

Caesar Salad Heart of lettuce, sliced chicken breast, Caesar dressing	14.90
Thinly Sliced Spanish Serrano Ham matured for 20 Months Toasted country bread	16.30
Artichoke Hearts Salad with Green Beans Vinaigrette with olive oil and herbs	16.20
Gourmet Salad with Duck Liver "Foie Gras" Green beans, artichoke hearts, vinaigrette with olive oil, shallots and herbs	20.50
Smoked Salmon from Norway "Le Borvo" Toasted country bread and lemon	18.80
Duck Liver "Foie Gras" Terrine Toasted country bread and red onion chutney	19.00
Pan-Fried Duck Liver "Foie Gras" Sautéed polenta, fresh spinach and exotic sauce	22.00
Burgundy Snails with Parsley and Garlic Butter 7 snails served in individual pots	14.40

Thin Pizzas & Pasta

Thin and Crispy Pizzas (may be shared as appetizers):

- **Confit Vegetables Pizza** 14.50
Tomato, eggplant, zucchini, peppers and pesto
- **Marinated Salmon Pizza with Dill**, as the « Spago » Pizza Recipe 16.90

Italian Linguini Pasta 13.70
Tomato sauce, basil and Parmigiano Reggiano

For our Younger Guests

Children's menu (under 8) 12.50

*Net prices in euro VAT and service included.
We no longer accept payments by cheque.*

To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable

Seafood

Whole Roasted Fishes, prepared at your table:

Please see the suggestion on the daily menu

Pan-Fried Fillet of Sea Bass 27.20
Wilted leeks, mussels with saffron and cream

Cod Fillet Roasted Skin Side 28.00
Mashed potatoes with herbs, olives and sundried tomatoes

Roasted Sea Scallops 28.70
Carnaroli rice risotto and endives with citrus better

Grilled Mixed Fish Fillets 29.10
Fillets of cod, salmon, sea bream and king size prawns
Vegetables, steamed potatoes, olive oil and diced tomatoes dressing

Meat: * Beef & Veal selected in France

Iberian Pluma Bellota® 28.50
Top rump from the famous Iberian pig
Carnaroli rice risotto with chorizo

Pan-Fried Calf*'s Liver "Lyonnaise style" 27.80
Vinegar jus, green beans and mashed potatoes

"Bresse" Chicken Roasted on a Spindle 29.10
Mashed potatoes and green salad

Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Red Wine Sauce 29.70
Green beans and potatoes

100% Pure Beef* Tartare 19.40
180g, minced to order, served with a green salad and potatoes

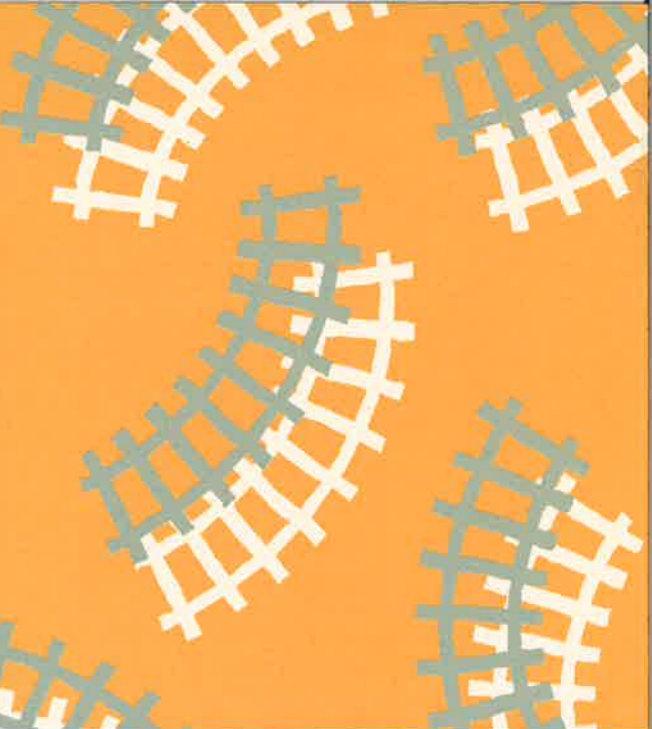
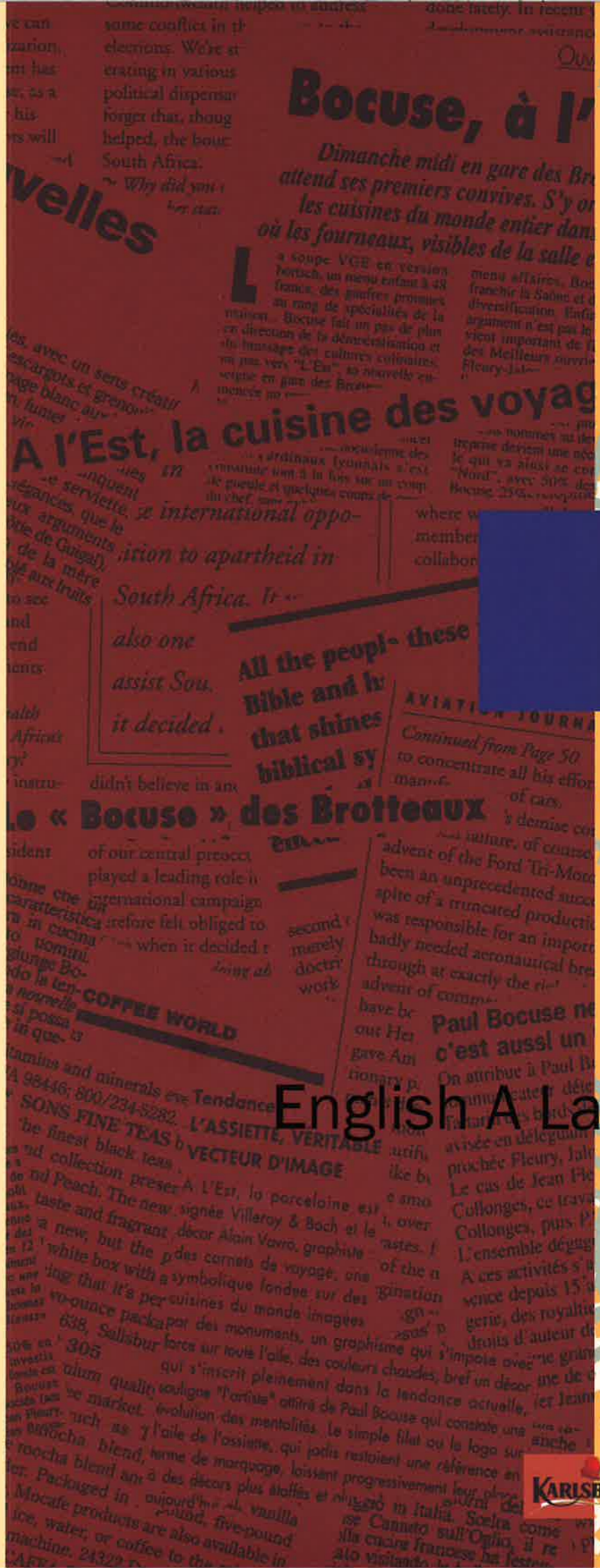
Classic: Egg yolk, onions, gherkins and capers

Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides

*Our Chef is at your disposal in case of allergies or food restrictions.
All information concerning allergies can be asked at the reception desk.*



VAURO



L'EST



English A La Carte Menu

