

LA CARTE

NOS ENTREES

- * Foie Gras de Canard Maison Accompagné de son Confit de Figues aux Epices 18.00€
- * Gravlax de Saumon, Avocats et Vinaigrette d'Agrumes 11.00€
- * Chiffonnade de Jambon Sec 09.50€
- * Tartare de noix de Saint Jacques et croustillant de Gambas 14.00€
- * Salade de Cabécou Tiède au Miel 06.50€
- * Salade du Pêcheur (Saint-Jacques, Gambas et Saumon Fumé) 13.50€

NOS POISSONS

- * Pavé de Saumon Grillé au Citron 14.00€
- * Poisson du Jour 12.50€
- * Filet de Turbot sauvage et sa sauce marinière de coque 18.00€
- * Poêlée de Gambas au Fenouil 16.00€
- * Saint-Jacques à la Plancha accompagnées de sa Purée de Potiron 18.00€

NOS VIANDES

- * Entrecôte Grillée et sa sauce Bordelaise 18.00€
- * Filet de Canette Barbarie au Miel et Epices Douces 18.00€
- * Petits Gris à la Tarnaise 17.00€
- * Souris d'Agneau Braisée au Thym à l'Ail Rose de Lautrec 19.00€
- * Filet de Bœuf accompagné de sa Sauce Forestiere 20.00€

NOS DESSERTS

- * Assiette de Fromages 04.00€
- * Chèvre chaud au Miel accompagné de sa Petite Verte aux Noix 04.00€
- * Dessert du Jour 04.00€
- * Profiteroles au Chocolat 07.00€
- * Café Gourmand 06.50€
- * Coulant au Chocolat accompagné de sa Crème Glacée 08.00€
- * Palet Glacé au Caramel 07.00€
- * Financier aux Framboises et sa Crème Glacée 06.50€

