

# **LA CARTE**

## **NOS ENTREES**

- \* Foie Gras de Canard Maison Accompagné de son Confit de Fignes 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€

