



la carte de l'Automne

ENTRÉES

- **Soupe de poisson de roche : 11.00 €**
Avec sa soupe fait maison ,poisson ,rouille ,croutons
- **Velouté de butternut : 12.00 €**
Œuf parfait, huile sésame, pignon ,croutons, butternut .
- **Demi Camembert : 14.00 €**
Camembert au lait cru, pdt grenaille, poitrine, croutons
- **Foie gras maison : 16.00 €**
Brioche toasté, confiture ,salade..

PLATS

- **Piece du boucher du moment : 19.00 €**
légumes et pdt grenaille , (voir serveuse).
- **Paleron de bœuf : 22.00 €**
cuit 15 heure basse temp, dans son jus de vin .
- **Cuisse de Canard confite : 23.00 €**
Avec ses pdt grenaille tout fait maison par nos soins.
- **Poisson d'arrivage : 26.00 €**
(voir serveuse) légumes de saison
- **Cote de bœuf maturé : 80.00 € 1kg 300**

DESSERTS

- **Brioche perdu : glace vanille, caramel : 10.00 €**
- **Ananas Rotis au rhum : glace mangue : 11.00 €**
- **Fondant chocolat : cœur pralinée glace vanille : 13.00 €**
- **Profiterole : glace vanille, pralinée ,amendes: 14.00€**
- **Café gourmand: 15.00 €**

TAPAS

- **6 Escargot Persillée : grosse pièce : 12.00 €**
- **Assiette Fromages : glace mangue : 12.00 €**
- **Assiette Charcuterie : glace vanille : 12.00 €**