

# Entrées

Terrine de foie gras mi-cuit et brioche 15€

Truite rose des pyrénées en carpaccio 14€



# Salades

Salade du Périgord 15€

Foie gras, magret de canard, gésiers, cabecou, salades, tomates

Salade de la mer 20€

Poisson selon arrivage ( saumon fumé, thon, daurade, ...)  
crevettes, tomates, salade

# Plats

Tous nos plats sont servis avec une sauce gourmande et son accompagnement du jour

Foie gras poelé, et sa brioche toastée	15€
Magret de canard entier	20€
Confit de canard	18€
Aiguillettes de canard	18€
Faux filet de bœuf ( 200gr)	20€
Hamburger	15€
<small>Steack, emmental, oignons, tomates, salades, sauce rémoulade</small>	
Hamburger végétal	15€
<small>steack vegetal, emmental, oignons, tomates, salades, sauce rémoulade</small>	
Poisson du moment	24€

---

## Menu enfants 10€

### -Plats-

Nuggets de poulet, frites

Cordon bleu, frite

### -Boisson-

Sirop a l'eau

Jus d'orange

Coca cola

### -Dessert-

Boule de glace

crêpe au sucre

# Menu

Entree+ Plat ou Plat+ Dessert  
29€

Entree+ Plat+ Dessert  
36€

## Entrees

Marbré de foie gras, chutney figues et noix

ou

Raviole de crevette sauvages, bouillon de carapaces

ou

Feuilleté aux asperges, émulation de cerfeuil et bacon de magret fumé

---

## Plats

Tous nos plats sont servis avec une sauce gourmande et son accompagnement du jour

Magret de canard rôti, réduction balsamique-orange

ou

Filet de boeuf (200gr) à la plancha, jus parfumé au foie gras

ou

Croustillant d'agneau aux aubergines

ou

Suprême de poularde terre et mer

ou

Poisson du moment

---

## Dessert

Dessert du moment

(voir serveur)