

La Carte

Entrées

Noix de St Jacques au Magret de Canard fumé	8.50€
Melon au Pineau des Charentes	7.50€
Gambas au Whisky	8.00€
Foie gras poêlé aux Poires	9.00€
Profiteroles de Saumon sur Fricassée d'Ecrevisses	7.50€
Brioche au Foie gras Œuf poché et Bacon sauce Foie gras	7.50€

Plats

Filet de Bœuf au Foie gras	13.50€
Agneau sauce au Chèvre	11.00€
Filets de Cailles au Foie gras	11.50€
File de Canard tranché au Miel et Poivre vert	13.50€
Le « Poisson du Jour » et sa sauce	10.50€
Filet de Bœuf sauce Café	13.50€
Filet Mignon de Porc aux Morilles	10.00€
Paleron de Boeuf Braisé au Foie Gras	11.50€

Bré chaud ou Plateau de Fromages 6.00€

(Pour le bon déroulement du Service, nous prendrons votre commande de Fromage et de Dessert en même temps que votre Menu. Merci)

Desserts

Mascarpone Arôme Pistache Maison et Framboises	6.50€
Banana Split	7.00€
Framboises Melba	6.50€
Crème Brûlée à l'Amaretto	6.50€
Cœur fondant au Chocolat	6.50€
Soufflé Glacé au Grand-Marnier	8.00€
Iceberg et Peppermint ou Sorbet d'Ananas et Cognac	8.00€
Dame Blanche	6.00€
Banane Créole chaude Sauce Chocolat et sa Glace Noix de Coco	7.00€
Déclinaison de Poires sur sa sauce au Chocolat	6.50€
Brioche perdue de Pommes et Fruits rouge	6.50€
Glaces et/ou Sorbets 3 boules	5.00€

(Tous nos Plats sont accompagnés d'une sauce, Cependant vous pouvez les demander avec la sauce à part)

Service compris