

## La carte

### Entrées

Escargots "Petits Gris" au beurre à la fleur de sel (la douzaine)	11,00 €
Huitres spéciales N° 3 accompagnée de sa saucisse 1 x 6 = 9€ / 1 x 9 = 13,50€ / 1 x 12 = 18 €	
Terrine de foie gras au naturel, marmelade de pêche, gelée de pineau, mesclun de salade	11,00 €
Salade de chèvre rôti au miel , lavande , jambon serrano, chutney de fruits secs, tomates confites	9,50 €
Ravioles de langoustines, poireaux, bisque de crustacés	11,00 €
Assiette de saumon fumé, salade citronnée, crème de wasabi	9,50 €
Gaspacho glacé andalou, Œuf mollet, Chantilly aux herbes, chips de serrano	10,00 €
Feuilleté de ris de veau au pineau, sauce aux lardons et champignons	13,00 €

### Plats

Magret de canard IGP rôti au miel et aux épices, crème de champignons et jus brun	19,00 €
Entrecôte grillée ( 300g), échalotes, pomme de terre confites, crème de champignons	23,00 €
Poisson de la Cotinière selon arrivage, écrasée de pomme de terre, émulsion de bisque de crustacés	19,00 €
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes de terre confites, salade	17,00 €
Gambas craquantes, risotto à l'encre de seiche, bisque de crustacés, tuile de parmesan	19,00 €
Ravioles de langoustines, poireaux, bisque de crustacés	17,00 €
Burger gourmand (pain artisanal, steak haché 150 gr, crispy bacon, confit d'oignons, salade, tomate, emmental, cheddar, sauce tartare) et ses pommes de terre confites	16,00 €
Feuilleté de ris de veau au pineau, sauce aux lardons et champignons	20,00 €

*Les plats sont garnis de bouquets de légumes de saison ainsi que de pommes de terre confites maison pour les viandes*

## Desserts

Assiette de fromage de brebis, confiture de cerises noires	8,00 €
Assiette gourmande	9,50 €
Mousse au chocolat	8,00 €
L'authentique crème brûlée	8,50 €
Panacotta vanille, coulis de framboise, tuile d'amande	8,50 €
Croustillant à l'espuma de chocolat au Bailey's, boule de glace caramel beurre salé, pop corn (10 minutes de préparation)	9,50 €
Tiramisu	8,50 €
Glace 1 boule(Fraise, Framboise, Vanille, Chocolat, Citron jaune, Citron vert, Café, Rhum-raisin,Lait d'amande, Caramel beurre salé)	2,00 €
Colonel : 2 citron vert, 2 cl de Vodka, chantilly	7,50 €
Caraïbe : 2 rhum raisin, 1 vanille, chantilly, 2 cl de rhum	7,50 €
Don Camillo : 2 pistaches, 1 lait d'amande, chantilly, 2 cl d'Amaretto	7,50 €

## Suppléments

Pommes de terre confites	4,00 €
Salade verte	3,00 €
Chantilly	2,00 €
Amandes craquantes	1,00 €