

Carte

Entrée Froides

Salade Gourmande (Roquette, Magret Fumé, Gésiers, Dés de Foie Gras)	19.50
Macaron à la Betterave, Fromage de Chèvre, Saumon Fumé	14.50
Terrine de St Jacques et Saumon	17.50
Foie Gras Maison et Chutney de Melon	20.50
Sablé Breton, Caviar d'Aubergine, Poivron, Carpaccio de Bœuf	19.50
Salade César	17.50

Entrées Chaudes

Salade de Chèvre au Miel, Piment d'Espelette	15.50
Camembert Rôti	15.50

Plats

Pavé de Bœuf Rossini	25.50
Couscous de Poisson à la Sicilienne	21,50
Feuilleté de Rognons et Ris de Veau, Sauce Pleurotes	22.50
Ragout de Lotte à la Provençale	24.50
Tête de Veau en potée, Sauce Gribiche	15.50
Faux Filet Grillé (300gr)	24.50
Confit de Canard sauce au Vin, Echalotes	24.50
Suprême de Poulet farci aux Abricots et son jus de Miel	22.50

Desserts/Fromage

Fromage	5.50
Café ou Thé Gourmand	8.50
Tiramisu aux Framboises et Balsamique	7.50
Clafoutis Abricots, Romarin	7.50
Panna Cotta Pina Colada	7.50
Pavlova Crèmeux Bergamote et Basilic	7.50
Glace 1 Boule	3.50
Glace 2 Boules	6.00
Glace 3 Boules	8.50
Parfums : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum raisins, Café, Menthe chocolat, Fraise, Framboise, Cassis, Citron vert	