

# Carte

## Entrée Froides

<b>Terrine de Foie Gras, 3 Poivres, Baies Roses, Coriandre</b>	<b>20.50</b>
<b>Eclair aux Langoustines et Chantilly Citron</b>	<b>17.50</b>
<b>Salade Gourmande, Gésiers, Magret fumé, Dés de Foie Gras, Melon</b>	<b>19.50</b>
<b>Salade Estivale, Melon, Mozzarella et Prosciutto</b>	<b>14.50</b>

## Entrées Chaudes

<b>Salade de Chèvre au Miel, Piment d'Espelette</b>	<b>15.50</b>
<b>Camembert au four, Abricots, Miel</b>	<b>15.50</b>
<b>Tatin d'Echalottes et St Jacques</b>	<b>17.50</b>
<b>Cassolette Rougail de Chipirons</b>	<b>15.50</b>

## Plats

<b>Pavé de Bœuf Rossini</b>	<b>24.50</b>
<b>Couscous de Cabillaud et Emulsion de Cresson</b>	<b>22,50</b>
<b>Rognons de Veau au Picon Bière</b>	<b>21.50</b>
<b>Tajine d'Agneau, Olives et Citron</b>	<b>22.50</b>
<b>Tête de Veau en potée, Sauce Gribiche</b>	<b>15.50</b>
<b>Faux Filet Grillé Beurre Maître d'Hôtel(300gr)</b>	<b>23.50</b>
<b>Magret de Canard Abricot, Romarin</b>	<b>22.50</b>

## Desserts/Fromage

<b>Fromage</b>	<b>5.50</b>
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	<b>8.50</b>
<b>Pavlova aux Agrumes et Basilic</b>	<b>7.50</b>
<b>Pina Colada, Panna Cotta au Citron Vert et Ananas</b>	<b>7.50</b>
<b>Entremet Framboise, Litchi</b>	<b>7.50</b>
<b>Douceur Chocolat, Menthe</b>	<b>7.50</b>