

## LA CARTE

### Pour l'Apéritif

La planche à partager pour deux personnes (*uniquement le soir*) 20,00 €

Foie gras de canard, Rillettes de Thon, Tarama, Guacamole, Salade de fruits de mers en persillade, Tataki du moment



### Les Entrées

Ravioles cèpes et truffe, crème de parmesan. 12,00€

Foie gras de canard du sud-ouest mi cuit, confiture de saison, toast 16,50€

Rillettes de Thon aux fruits exotiques 13,50€

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouilles 9,00€



### Les Plats

Côtes d'agneau grillées, *Origine Irlande* 26,50€

Entrecôte de Bœuf (300g), *Origine France* 28,00€

Filet Mignon de porc, *Origine France* 26,50€

Filet de Bar grillé à huile d'olive et citron 24,00 €

Steak de Thon, sauce Thaï, pousse de soja et cébettes 24,00 €

Assiette Végétarienne 22,00€

### **Garnitures**

Poêlée de légumes, Gratin dauphinois ou Risotto Arborio

### **Sauces**

Sauce Thaï, Sauce Framboise, Sauce Morilles



### **Les Fromages**

Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature  
5,50€

Comté doux affinage 6 mois, noix et bouquet de mâche 6,00€



### **Les Desserts**

Dessert du jour à la carte 7,00 €

Brioche pain perdue, sorbet orange amère coulis caramel 7,50€

Baba au rhum, orange confites 7,50 €

Pavlova à la crème de marron, marrons confits et copeaux de chocolat 7,50€

Salade d'oranges aux parfums d'hiver 7,50€

Café Gourmand 8,00€

Thé Gourmand 9,00€



### **Menu Enfant 12,50€**

Sirop, poisson ou viande, boules de glaces