

Entrées

Assiette du Sud-Ouest.....	9,00 euros
<i>(salade verte, tomate, gésiers de canard, magret de canard, pignons de pin*, tranche de foie gras frais de canard poelé)</i>	
Cassiolette de ris de veau forestière.....	12,00 euros
<i>(ris de veau, champignons, oignons, lardons)</i>	
Assiette de 9 moules farcies par nos soins et ses toasts.....	8,00 euros
<i>(moules d'Espagne, beurre, ail, persil)</i>	
Saumon gravlax.....	9,50 euros
<i>(saumon à la scandinave mariné aux agrumes et herbes (aneth, baies roses), crème ciboulette*, salade verte)</i>	

Poissons

Brochette Océane****	19,50 euros
<i>(saumon, gambas, poisson du marché, oignons, poivrons)</i>	
Noix de St Jacques et gambas rôties aux agrumes.....	17,00 euros
Filet de St Pierre et sa sauce vanillée*	16,50 euros

Viandes***

Brochette Quartier****	19,00 euros
<i>(cœur de rumsteack, magret de canard, poivron, oignons)</i>	
Brochette Catalane****	18,00 euros
<i>(filet mignon de porc, chipolatas, ventrèche fumée, oignon, poivron)</i>	
Souris d'agneau confite à basse température	18,00 euros
Entrecôte Simmental et son os à moelle, sauce bordelaise (à base de vin rouge*)	21,00 euros
Magret de canard, sauce aux figues (à base de Monbazillac*)	16,50 euros

Desserts

Plateau de fromages	
3 fromages.....	4,50 euros
6 fromages.....	8,00 euros
Assiette tout chocolat*	7,50 euros
Assiette tout citron*	7,50 euros
Assiette tout vanille*	7,50 euros
Assiette du moment*(voir ardoise)	7,50 euros
Café gourmand*	8,00 euros
Glaces*, sorbets et coupes glacées : Demandez la carte !	

* Voir liste des allergènes à la fin de la carte.

** Tous nos poissons sont servis avec : mousseline de légumes d'hiver et poêlée de légumes de saison.

*** Toutes nos viandes sont servies avec : pommes de terre et poêlée de légumes de saison.

**** Toutes nos brochettes sont servies avec : frites maison, salade verte et haricots verts.