



LA CARTE

LES ENTREES

- LA DOUCEUR OCEANE AU SAUMON ET ST JACQUES MARINES A L'ANETH, SALADE DE SAISON ET HARICOTS VERTS - **15 €** (à partir du 15 octobre)
- LES TROIS CARPACCIOS: SAUMON, BAR ET EGLEFIN FUME AU CITRON ET COMPOTEE DE POIVRONS DOUX - **15 €**
- LA CASSOLETTE D'ESGARGOTS AUX CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE ECRASEES - **14 €**
- LES OEUFS COCOTTE AUX MORILLES - **11 €**
- LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON PAIN DE CAMPAGNE TOASTE - **15 €**
- LA POEELE DE FOIE GRAS DE CANARD AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET AUX AIRELLES - **15 €**
- L'ENTREE DU JOUR - **13 €**

LES PLATS

- LE FILET DE BAR ROTI AU BASILIC, LEGUMES DE SAISON - **18 €**
- LE PAVE DE SAUMON ROTI AU SEL DE GUERANDE, TAGLIATELLES FRAICHES A LA CREME D'ESTRAGON - **18 €**
- LES ST JACQUES POEELES AUX ENDIVES BRAISEES - **18 €** (à partir du 15 octobre)
- LE ROGNON DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE - **16 €**
- LE PAVE DE RUMSTEAK GRILLE, CHAMPIGNONS FORESTIERS - **17 €**
- LE PLAT DU JOUR - **18 €**

L'ASSIETTE AUX TROIS FROMAGES, SALADE AUX NOIX - **7 €**



PRIX NET

LES DESSERTS

- LA TARTE FINE AUX POMMES CHAUDES, GLACE VANILLE - **8 €**
- LE MILLE-FEUILLE CHOCOLAT, GLACE PRALINE - **8 €**
- LES PROFITEROLES, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD - **8 €**
- LES CREPES AU SUCRE ET GLACE CARAMEL BEURRE SALEE - **8 €**
- LA FARANDOLE DE FRUITS FRAIS, COULIS ET SORBET FRUITS ROUGES - **8 €**
- LA COUPELLE DE GLACES ET SORBETS DU MOMENT - **8 €**
- LA GRANDE ASSIETTE DE DOUCEURS - **9 €**
- LE DESSERT DU JOUR - **8 €**



PRIX NET