

Les Entrées

P ressé de canard au foie gras, confiture d'oignons et brioche moelleuse.....	17 €
E crasé de potimarron, saint jacques rôtis au lard fumé.....	12 €
G ravelax de saumon à la betterave et aux agrumes.....	11 €
T artare de bœuf mariné aux câpres et petits légumes.....	15 €

Les Planches

Pour 2 personnes ou pas

L a planche de charcuteries et petits camemberts rôti au four.....	25 €
L a planche du Sud-ouest (gésier, jambon, magret fumé et foie gras).....	28 €

Les Salades

L a salade de la mer (crevette/ saumon/ légumes).....	19 €
L a salade du Sud-ouest (gésier, jambon, magret et foie gras).....	20 €

Menu enfant **10 €**

Steak Haché / Nuggets

+

Frites / légumes

+

Gaufre chocolat / 1 boule vanille

Les Plats

V eau confit de 7 heures, écrasé de pomme de terre et champignons.....	26 €
S aint jacques snackées au pesto vert et risotto crémeux.....	25 €
B urger steak black Angus, pomme rösti et fromage raclette.....	19 €
A raignée de porc, déclinaison de courges et frites de patate douce.....	22 €
V égétarien autour d'un risotto crémeux et légumes.....	19 €
C revette rouge sauvage à la plancha sur son risotto	24 €
T artare de bœuf préparé par nos soins, frites de pomme de terre.....	21 €

Le Fromager

A ssortiment de fromages de nos régions	11 €
C amembert rôti au miel de Beauce sur sa brioche.....	11 €

Le Pâtissier

E ntremet mandarine à la bergamote et ces agrumes.....	12 €
O melette norvégienne au rhum des îles façon exotique.....	12 €
F ondant chocolat noir, crème anglaise à la pistache.....	10 €
B rioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille	10 €
L e citron acidulée et sa meringue gourmande.....	12 €