

## Les Entrées

<b>D</b> ôme de saumon fumé, crémeux de poisson aux herbes.....	11 €
<b>F</b> oie gras de canard au porto, briochette et confiture d'oignons.....	15 €
<b>V</b> ol au vent de pétoncles et crevettes, crémeux de safran.....	13 €
<b>L</b> obster roll de homard, mayonnaise cajun aux herbes.....	14 €

## Les Planches

A partager ou pas... 😊

<b>L</b> a planche de charcuteries et chaource rôti au four.....	25 €
<b>L</b> a planche des entrées de la carte en gourmandise.....	35 €

### Menu enfant 10 €

Steak Haché / Nuggets  
+  
Frites / légumes  
+  
Gaufre chocolat / 1 boule vanille

## Les Plats

<b>L</b> a cassolette de la mer et ses petits légumes printaniers.....	21 €
<b>F</b> ilet de bœuf, frites de pomme de terre (supplément Rossini +7 €).....	25 €
<b>B</b> urger black Angus, pomme rösti et fromage à raclette.....	19 €
<b>B</b> urger du sud-ouest, canard confit, comté et oignons confits.....	20 €
<b>V</b> égétarien autour d'un risotto crémeux au pesto et légumes.....	19 €
<b>S</b> aint jacques snackées à la plancha et risotto crémeux au pesto.....	26 €
<b>T</b> artare de bœuf 180 g classique préparé par nos soins.....	21 €

## Le Fromager

<b>A</b> ssiette de fromages de nos régions et son mesclun.....	11 €
<b>C</b> roustillant de chaource au miel et sésame.....	11 €

## Le Pâtissier

<b>R</b> iz au lait à la vanille, cacahuète et caramel beurre salé.....	10 €
<b>C</b> hou profiterole, glace vanille et chocolat chaud.....	11 €
<b>L</b> e pot de fleur au chocolat noir renversé.....	13 €
<b>O</b> up's j'ai fait tomber la tarte citron meringuée.....	11 €
<b>N</b> ougat glacé aux fruits secs et coulis de fruits rouges.....	11 €