

# *La Carte*

## *Entrées*

12 Huîtres N°5 de St Vivien à la Médocaine	16.00 €
Roulé de Saumon fumé et St Jacques, vinaigrette aux agrumes	15.00 €
Tartare de Tomate, œufs et Saumon Fumé	12.00 €
Foie Gras Maison Toasts Grillés	15.00 €
Feuilleté d'Asperges poêlées et crème d'Ossau Iraty	13.00 €

## *Plats*

Fricassée de Ris de Veau aux Langoustines	25.00 €
Confit de Canard maison	15.00 €
Entrecôte aux Echalotes, Frites	22.00 €
Croustillant de Pigeonneau au Foie Gras, petits pois	28.00 €
Filet de Turbot, Salsifis et sa Sauce Café	20.00 €
Pavé de Cabillaud à la Crème de Chorizo	20.00 €

## *Fromage*

Notre Plateau de Fromages	8.00 €
---------------------------	--------

Crème Brûlée au sirop d'érable	6.00 €
Baba au Rhum	7.00 €
Profiteroles au Chocolat Valrhona	7.00 €
Tarte Fine aux Pommes*	7.00 €
Coulant au Chocolat Noir Valrhona*	8.00 €
Crêpes Flambées au Grand Marnier	7.00 €

-----

Glace Rhum Raisin et Rhum Ambré 7 ans Havana	8.00 €
Glace Fraise Sangana et Crème de Fraise des Bois	8.00 €
Glace Citron Verte et Vodka	8.00 €
Glace Framboise et sa Crème	8.00 €
Glace Pomme Cidrée et Calvados	8.00 €
Glace Poire et Poire William	8.00 €

\*Dessert à commander en début de repas

## *Carte des Glaces et Sorbets*

3 boules au choix 5 €

Chocolat Noir	Citron Vert
Vanille	Citron Jaune
Café	Fraise Sangana
Chocolat Blanc	Rhum Raisin
Confiture de Lait	Framboise
Nougat de Montélimar	Pomme Cidrée
Pomme verte	Poire Williams
Menthe Verte, Copeaux de Chocolat	Abricot

