

# La Carte

PRODUITS  
FRAIS

## ENTRÉES

Soupe du Jour Ou Gaspacho 7 €

Tartine de Blé noir 8 €

Courgettes à la Coriandre Gratinées au Chèvre

Assiette de Poissons Marinés au Sel 14 €

Saumon Gravlax, Thon Rouge, Beurre parfumé au Poivre et au Piment d'Espellette

Salade de Chèvre au Miel 12 €

Salade Fraîcheur 10 €

Œuf Mollet au Foie-Gras 14 €

Sauce Champignons

Salade Périgourdine 18 €

Gésiers, Magret séché au Foie Gras, Rillettes de Canard

## PLATS

Suprême de Volaille 14 €

Gratin de Macaronis, Sauce Gorgonzola

Entrecôte Échalotes Confites 19 €

Frites Maison, Sauce Béarnaise

Magret de Canard 20 €

aux Deux Pommes, Sauce au Vin Rouge

Quasi de Veau 22 €

Aubergines à la Tomate et Citron Confit

Tartare de Bœuf, préparé au Couteau 18 €

Frites Maison et Salade Mesculun

Pennes aux Cèpes 15 €

Poisson, selon arrivage 18 €

Risotto et Légumes de Saison

Risotto de Saint-Jacques et Gambas 22 €

au Foie-Frais Poêlé

Supplément :

Foie Gras Ou Cèpes 5 €

Foie Gras Et Cèpes 8 €

## DESSERTS

Brownie au Chocolat, Sauce Pistache 7 €

Tiramisu 7 €

Crumble aux Fruits 7 €

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 6 €

Royal Praliné au Chocolat Blanc 7 €

Café Gourmand 9 €

Assiette de Fromages 14 €