



N O S E N T R É E S

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE **13,50 €**

FOIE GRAS MAISON 65/70 GR GAEC CORDELIÈRE DE JAS **18.00 €**

TRILOGIE DE SAUMON, BROCHET ET ST-JACQUES EN TERRINE ET SON AÏOLI **12,00 €**

RAVIOLES AUX ÉCLATS DE MORILLES **11.50 €**

SALADE DE SAINT-MARCELIN CHAUD ET SON JAMBON D'Auvergne **11,00€**

N O S G R A N D E S S A L A D E S / 14 €

SALADE VÉGÉTARIENNE

(râpée de pommes de terre, œuf dur, tomates et oignons crispy et Chèvre chaud)

SALADE GOURMANDE DU CHEF

(filet mignon fumé, foie gras, gésiers et croûtons)

SALADE OCÉANE

(Saumon fumé, œuf dur, vinaigrette de framboise, Coriandre)

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DES GARNITURES DU
TOUS NOS PLATS, VIANDE OU POISSON, NÉCESSITENT UN TEMPS DE PRÉPARATION DE 15 MINUTES ENVIRON**

N O S P O I S S O N S

POÊLÉE DE GRENOUILLES 10 PIÈCES, ENVIRON 300 GR **16.50 €**

BAR PORTION RÔTI ET SON FILET D'HUILE D'OLIVE (300 + GR) **21.50 €**

LOUP DE MER 160 GR ET SON TRADITIONNEL BEURRE BLANC **18.00€**

N O S H A M B U R G E R S

HAMBURGER DU MOMENT / 14,50 €
HAMBURGER VÉGÉTARIEN
(soja - blé - protéine végétale)

N O S V I A N D E S

MAGRET DE CANARD (GAEC DE LA CONDELIÈRE DE JAS) 200 GR **20.00 €**

BAVETTE (IRLANDE) 180/200 GR SAUCE ÉCHALOTES ET POIVRE DE SICHUAN **17.00 €**

