

# LA CARTE



## Les entrées



Langoustines rôties, Galette de Pommes, au Beurre de Cidre	26.00 €
Boudin blanc et Langoustines, Bisque de Crevette à l'Estragon	18.00 €
Foie gras Traditionnellement cuit en Terrine, Sel gris et Poivre de Timut	24.00 €
Carpaccio de Truite de Parné Sur Roc marinée, à l'Huile d'Olives aux Herbes fraîches	20.00 €



## Les plats



Le Poisson du marché	22.00 €
Le Retour de pêche	28.00 €
Pavé de Faux Filet de Bœuf, Sauce Foie gras, Légumes de Saison	24.00 €
Pavé de Faux Filet de Bœuf aux Morilles	28.00 €
Côte de Cochon Duroc à l'Ail confite et Chorizo, Coulis de Poivrons doux	18.00 €
Filet de Caille et Foie gras chaud, Jus de Mangue	26.00 €



## Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	10.00 €
Tarte au Chocolat au Lait, Sorbet et Macaron au Chocolat	10.00 €
Profiteroles aux Fruits des Bois, Coulis de Fruits rouges	10.00 €
Assiette de Sorbet Litchi et Fruits Exotiques	10.00 €
Poire rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille	10.00 €
Tarte fine chaude aux Pommes et Glace Vanille	10.00 €



## Menu enfant

15.40 €



*Taxe et service compris – Boisson non comprise  
Viande d'origine française et UE  
Vous êtes allergique à certains produits ? N'hésitez pas à nous prévenir.*