

CARTE

ENTRÉES 12€

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et brioche

Brochette de Gambas et légumes façon Crumble

Salade de gésiers confits, toast de chèvre, magret fumé et croutons

Croustillant de saumon fumé maison aux champignons, et sa crème acidulée

PLATS 21€

Aiguillettes de canard, crème de cassis, pommes grenailles

Pluma de cochon grillée au chorizo, Crumble de pommes de terre

Filet de bœuf poêlé, courgettes et tomates confites, huiles d'herbes

Le maigre , crémeux au conté et légumes du moment

Noix de coquilles saint jacques au yakitori, risotto aux petits légumes

La cassolette du pêcheur (en fonction du marché)

DESSERTS 7€

Café gourmand + 2€

Moelleux chocolat cœur coulant, glace vanille

Ananas comme une Tâtin, sorbet framboise

Fruits rouges façon mille-feuille glacé