

# Les Entrées

|   |                    |
|---|--------------------|
| Dubarry de Saint-Jacques snackée et sa crème au pot                                     | 9,00 €             |
| Tartare de saumon au confit de citron<br>Feuilles d'épinards frais, crème poivre et sel | 12,00 €            |
| Salade aux girolles, pétales de foie gras, coque d'une brouillade fraîche aux herbes    | 14,50 €            |
| Salade César, poulet au curry et copeaux de reggiano                                    |                    |
| Petite, comme une entrée  | 10,50 €            |
| Grande, pour un plat  | 16,00 €            |
| Belle tranche de foie gras de canard Dalloyau, chutney de mangue doux                   | 20,50 €            |
| Entrée du jour  | à partir de 9,00 € |

# Les Poissons

|  |                     |
|--|---------------------|
| Noix de Saint-Jacques et son écrasé de pommes de terre aux cébettes<br>Jus de bisque crémé | 22,00 €             |
| Dos de cabillaud poêlé et fricassée de légumes anciens<br>Crème de topinambour             | 22,50 €             |
| Filet de Bar poêlé, marinière aux herbes<br>Pilaf de basmati et petits légumes             | 25,50 €             |
| Pêche du jour  | à partir de 24,50 € |

# Les Viandes

|   |         |
|---|---------|
| Poulet jaune du Sud-Ouest et son farci de morille<br>Linguines et crème de morilles | 22,00 € |
| Veau comme une blanquette, en deux services<br>Riz pilaf                            | 25,50 € |
| Filet de bœuf à votre cuisson<br>Carré d'un dauphinois et tomate rôtie              | 30,50 € |

# Les Accompagnements

|   |        |
|---|--------|
| Jeunes pousses de roquette et mesclun, vinaigrette de framboise | 6,50 € |
| Mêlée de légumes de saison                                      | 8,00 € |

# Les Fromages

|  |         |
|--|---------|
| Accompagnés de jeunes pousses de roquette et mesclun | 10,00 € |
|--|---------|