

CARTE

Salade de gésiers confits et filets de magret fumé	12.50
Poêlée de Saint-Jacques et concassée de tomates au basilic	21.00
Salade de truite de mer fumée et lentilles vertes du Puy	14.50
Salade de ris de veau et foie gras à l'orange	21.00
Tartare de Saumon à la crème de ciboulette	16.80
Foie gras maison et ses toasts	21.00
Terrine maison et sa garniture	12.50
Fricassée de Saint-Jacques sauce Dugléré	19.80
Choucroute de poissons fumés crème citronnée	14.00
Croustillants de loup au coulis d'écrevisse	18.80
Assiette de poissons au beurre nantais	24.00
Escalope de saumon farcie au foie gras sauce au miel	21.00
Pavé de cabillaud à la fondue de poireaux	18.80
Andouillette de saumon sauce moutarde douce	14.00
Filet mignon de porc aux girolles grises	14.00
Confit de canard aux lentilles vertes du Puy crémees	19.80
Pavé de bœuf sauce bordelaise	19.80
Mignon de veau aux chanterelles	19.80
Magret de canard sauce aux cèpes	19.80
Filet de bœuf grillé	21.00
Ou poêlé sauce aux morilles	25.00
Steack tartare	19.80
Salade verte aux pignons de pin ou aux noix	4.60
Chariot de fromages	5.60
Fromage blanc en faisselle	4.60
Dessert au choix (demandez notre carte des desserts)	8.60
Assiette gourmande	10.60

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION