

## CARTE

Salade de gésiers confits et filets de magret fumé	9.50
Poêlée de Saint-Jacques et concassée de tomates au basilic	16.80
Salade de truite de mer fumée et lentilles vertes du Puy	12.40
Salade de ris de veau et foie gras à l'orange	17.80
Tartare de Saumon à la crème de ciboulette	12.40
Foie gras maison et ses toasts	17.80
Terrine maison et sa garniture	9.50
Fricassée de Saint-Jacques sauce Dugléré	16.80
Choucroute de poissons fumés crème citronnée	12.00
Croustillants de loup au coulis d'écrevisse	15.80
Assiette de poissons au beurre nantais	18.00
Escalope de saumon farcie au foie gras sauce au miel	18.00
Pavé de cabillaud à la fondue de poireaux	15.80
Andouillette de saumon sauce moutarde douce	12.00
Filet mignon de porc aux girolles grises	12.00
Confit de canard aux lentilles vertes du Puy crémees	15.80
Pavé de bœuf sauce bordelaise	16.80
Mignon de veau aux chanterelles	16.80
Magret de canard sauce aux cèpes	16.80
Filet de bœuf grillé	18.00
Ou poêlé sauce aux morilles	21.00
Steack tartare	16.80
Salade verte aux pignons de pin ou aux noix	4.00
Chariot de fromages	5.00
Fromage blanc en faisselle	4.00
Dessert au choix (demandez notre carte des desserts)	7.00
Assiette gourmande	9.60