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 crémées 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 22.00
Ou poêlé sauce aux morilles 28.00
Steack tartare 19.80

Salade verte aux pignons de pin ou aux noix 5.00
Chariot de fromages 7.00
Fromage blanc en faisselle 5.00

Dessert au choix (demandez notre carte des desserts) 8.00
Assiette gourmande 14.00

LISTE DES ALLERGENES A DISPOSITION