

# CARTE

## ENTREES

La Ballottine de Volaille à l'Estragon, Grecque de Chou Fleur aux Raisins	8.50 €
Le Saumon : en Gravelax et Rillette à l'Aneth, Sauce Gribiche	8.50 €
La Chair de Crabe, Céleri Pomme verte, Avocat, Tuile Sarazin au Beurre salé	16.00 €
Le Thon : Rouge, en Tartare au Gingembre, Blanc, en Rillette au Sésame	16.00 €

## PLATS

Le Dos de Cabillaud, Légumes d'une Ratatouille, Sauce Bouillabaisse	18.00 €
Le Bar sauvage aux Girolles, Macaroni, Sauce vierge	25.00 €
Le Rumsteack grillé, Grenailles rôties au Thym	18.00 €
L'Agneau : Côte grillée, Filet rôti au Lard, Confit d'Oignon, Gigot à la Cuillère	25.00 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Les Fromages régionaux	8.50 €
Les Sorbets ou Glaces Maison	8.50 €
Le Gâteau léger Fromage Blanc/Fraises	8.50 €
La Panna Cotta Pistache/Fruits rouges	8.50 €
La Framboise : Mille Feuilles, Crème à la Vanille de Madagascar *	11.50 €
Le Citron : Tarte moderne, Meringue *	11.50 €
Café, Décaféiné	3.50 €
Grand Café, Thé ou Infusion	4.00 €



\* A commander en début de repas