

## *A La carte*

### *Les entrées*

<i>Poire rôtie crème de roquefort</i>	8.60€
<i>Velouté potimarron</i>	6.80€
<i>Salade à l'aile de raie et roquefort</i>	8.60€
<i>Terrine de jarret, confiture au vin rouge</i>	12.60€
<i>Poêlée de gambas flambée au whisky</i>	15.40€
<i>Duo de foie gras sauce aigre douce</i>	16.20€

### *Les poissons*

<i>Dos de bar, sauce basilic</i>	15.70€
<i>Pavé de sandre au riesling</i>	16.90€
<i>Pavé de saumon, sauce à l'écrevisse</i>	12.40€

### *Les viandes*

<i>Pintade fourré au foie gras</i>	16.70€
<i>Epaule d'agneaux confite à l'ail rose de Lautrec</i>	15.00€
<i>Pyramide de mignon de Porc, sauce aigre douce</i>	13.20€
<i>Faux filet de bœuf, beurre maître d'hôtel</i>	16.30€

### *Les fromages*

<i>Plateau de 5 fromages /confiture maison</i>	8.30€
<i>Assiette de 2 fromages et sa salade aux noix</i>	4.20€

### *Les desserts*

<i>Café/thé/chocolat gourmand</i>	8.50€
<i>Assiette gourmande selon la folie du chef</i>	13.90€
<i>Cèpes glacés aux amandes caramélisées</i>	8.90€
<i>Brownies Maison ou pâtisserie du chef</i>	7.50€
<i>Granité à la menthe maison</i>	5.20€