

CARTE

<i>Saumon des Iles Bomelo Fumé par nos soins et Crème au Raifort</i>	14.00
<i>Jambon Persillé Maison , Salade Verte et Comptée d'Oignons Rouges</i>	12.00
<i>Terrine de Poisson Maison, Crème au Basilic et salade</i>	11.00
<i>Salade Verte aux Noix et Boudin Noir Frits</i>	14.00
~~~~~	
<i>Dos de Cabillaud , Julienne de Légumes et Sauce au Sésame</i>	17.00
<i>Filet de Rascasse au Fenouil et Sauce au Beurre d'Escargots</i>	18.00
~~~~~	
<i>Carré d'Agneau en croûte d'Ail des Ours, Ecrasée de Pomme de Terre au Thym et jus D'Agneau</i>	20.00
<i>Parmentier de Canard et Sa Salade Verte</i>	17.00
~~~~~	
<i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i>	8.00
<i>Fromage Blanc de Campagne</i>	5.00
~~~~~	
<i>Nougat Glacé au Praliné Noisette et crème Anglaise</i>	8.00
<i>Fondant au Chocolat Noir Valrhona Caraïbes, Coulis d'Abricots</i>	7.50
<i>Soupe de Fraises et Orange, Sauce Vin rouge et Glace du moment</i>	8.50

MENU ENFANT A 12.00 EUROS 1 BOISSON – 1 PLAT – 1 DESSERT
