

CARTE

<i>Saumon des Iles Bomlo Fumé par nos soins et Crème au Raifort</i>	<i>14.00</i>
<i>Jambon Persillé Maison , Salade Verte et Comptée d'Oignons Rouges</i>	<i>11.00</i>
<i>Terrine de Poisson Maison, Crème au Basilic et salade</i>	<i>10.00</i>
<i>Salade Verte aux Noix et Boudin Noir Frits</i>	<i>11.00</i>
~~~~~	
<i>Dos de Cabillaud , Julienne de Légumes et Sauce au Sésame</i>	<i>17.00</i>
<i>Filet de Rascasse au Fenouil et Sauce au Beurre d'Escargots</i>	<i>14.00</i>
~~~~~	
<i>Carré d'Agneau en croûte d'Ail des Ours, Ecrasée de Pomme de Terre au Thym et jus D'Agneau</i>	<i>17.00</i>
<i>Parmentier de Canard et Sa Salade Verte</i>	<i>13.00</i>
~~~~~	
<i>Assortiment de Fromages de nos Régions</i>	<i>8.00</i>
<i>Fromage Blanc de Campagne</i>	<i>5.00</i>
~~~~~	
<i>Nougat Glacé au Praliné Noisette et crème Anglaise</i>	<i>7.00</i>
<i>Fondant au Chocolat Noir Valrhona Caraïbes, Coulis d'Abricots</i>	<i>6.00</i>
<i>Mille-Feuilles de Fraises et Vinaigrette à l'Huile d'Olive</i>	<i>8.00</i>

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