

## La Carte du Restaurant

### Entrées

Terrine de poulet au citron confit accompagnée de sa rémoulade de betterave	13,50 €
Mille-feuilles d'avocat, crevettes et saumon fumé, sauce Tzatziski	13,50 €
Velouté froid d'asperges verte et son tartare de thon rouge	16,50 €
Terrine de foie gras de canard et sa tranche de pain d'épices, accompagné d'un chutney aux fruits	16,50 €

### Plats

Poisson du marché "selon arrivage et cuisiné à l'inspiration du chef"	16,50 €
Filet mignon de porc, sauce aux abricots, et ses légumes du moment	16,50 €
Pavé de veau, sauce à la vanille, et ses garnitures	16,50 €
Dos de bar, crème au safran, et légumes du moment	20,50 €
Filet de bœuf, sauce au vin rouge et poivre vert, et ses légumes de saison	20,50 €
Pavé de selle d'agneau, jus au thym, et garnitures de saison	20,50 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés	25,50 €

### Fromages et Desserts

Faisselle au lait de vache, toast de pain grillé aux céréales et chutney à la fraise, et sa salade à la crème de vinaigre balsamique pomme	8,50 €
Plateau de fromages de France affinés et salade à la crème de vinaigre balsamique pomme	9,50 €
Soufflé à la pistache et glace au chocolat	9,50 €
Paris Brest classique et sorbet à la menthe	9,50 €
Soupe de fraises et son sorbet à la fraise, accompagnée de sa madeleine maison	9,50 €
Vacherin à la vanille et marmelade de fruits exotiques	9,50 €