

## La Carte du Restaurant

### Entrées

Tarte fine à la Provençale, au rouget et au saumon fumé	13,50 €
Assiette terre et mer: magret de canard et filet mignon de porc fumés, crevettes et saumon fumé	13,50 €
Terrine de foie gras de canard et sa tranche de pain d'épices, accompagné d'un chutney aux fruits	16,50 €
Cassolette de langoustines et noix de Saint-Jacques sur lit de julienne de légumes et sauce à la ciboulette	16,50 €

### Plats

Poisson du marché "selon arrivage et cuisiné à l'inspiration du chef"	16,50 €
Pavé de veau, jus à la vanille, et ses légumes du moment	16,50 €
Filet mignon de porc, sauce à l'abricot, et ses garnitures	16,50 €
Tournedos de queue de lotte, sauce 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 €
Magret de canard poêlé, sauce aux épices douces, et garnitures de saison	20,50 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés	25,50 €

### Fromages et Desserts

Petit pot de Camembert rôti au miel et au cumin, toasts de pain aux céréales grillés, et sa salade à la crème balsamique de pomme	8,50 €
Plateau de fromages de France affinés et salade à la crème balsamique de pomme	9,50 €
Soufflé au Limoncello et sorbet aux fruits rouges	9,50 €
Paris Brest classique et sa glace au café	9,50 €
Moelleux au chocolat et coeur caramel et sorbet à la mangue	9,50 €
Baba au rhum aux fruits exotiques, crème Chantilly, et glace à la vanille	9,50 €