

## La Carte du Restaurant

### Entrées

Terrine de poulet de Loué en gelée, à la Provençale, et son chutney aux fruits	13,50 €
Roulé de saumon fumé aux crevettes et Tzatziki sur lit de julienne de légumes au Pesto	13,50 €
Terrine de foie gras de canard et sa tranche de pain d'épices, accompagné d'un chutney aux fruits	16,50 €
Tartare de noix de Saint-Jacques au safran sur lit de céréales gourmands	16,50 €

### Plats

Poisson du marché "selon arrivage et cuisiné à l'inspiration du chef"	16,50 €
Joues de porc au caramel et vinaigre balsamique, et ses légumes du moment	16,50 €
Filet de canette, sauce à l'orange, et ses garnitures	16,50 €
Dos de bar, sauce aux épices, et légumes du moment	20,50 €
Filet de bœuf, sauce au vin rouge et poivre vert, et ses légumes de saison	20,50 €
Araignée de veau, sauce au citron, et garnitures de saison	20,50 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés	25,50 €

### Fromages et Desserts

Faisselle au lait de vache, chutney aux fraises, et sa salade à la crème balsamique de framboise	8,50 €
Plateau de fromages de France affinés et salade à la crème balsamique de framboise	9,50 €
Soufflé à la pistache et pépites de chocolat et sorbet aux poires	9,50 €
Paris Brest classique et sa glace au Carambar	9,50 €
Vacherin à la vanille et marmelade de framboise	9,50 €
Soupe de fraises accompagnée de sa madeleine, et son sorbet aux fraises	9,50 €