

# Notre Carte

## Les Entrées >>>

L'émietté de Tourteau en salade fraîcheur, tomates cerises, citron et mayonnaise bisquée .....	21,00€
L'artichaut farci au jambon Ibérique, velouté de fleurs de courgettes, notre classique de l'été .....	20,00€
Le filet de Rouget Grondin, concassée de tomates à l'ail, velouté de basilic, huile d'olive noire .....	18,00€
L'Escalope de Foie-Gras de Canard poêlée sur une mousseline de céleri et fruits rouges .....	23,00€

## Les Plats >>>

Le tronçon de Turbot, courgettes poêlées, citron confit, purée de pommes de terre et sauce à la tomate verte .....	40,00€
Le Homard accompagné de ses petits légumes et soupe au pistou .....	40,00€
La Côte de Cochon Brasvar, aubergines fondantes, chou pak-choï, girolles et jus simple .....	30,00€
Le Bœuf poêlé aux aromates, pommade de tomates, quelques girolles, béarnaise légère, et pommes paille .....	35,00€

## Les Desserts >>>

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements .....	12,00€
La Myrtille du Pays en crème, confiture et sorbet, mousse légère à la vanille .....	10,00€
La Pêche blanche rôtie au romarin et son sorbet citron .....	10,00€

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,  
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...  
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*