

## Les Entrées

Souskay de Chatrou à la goyave		16,90€
Carpaccio de Bœuf Salers, pignons de pins, pesto de roquette	Petit	16,90€
	Grand	26,90€
Tartare de thon de nos côtes, algues wakamé	Petit	14,90€
	Grand	26,90€
Pastilla de lambis, sauce raïta		17,90€
Escalopes de foie gras poêlées, pain d'épices maison & son chutney d'ananas		18,90€

## Les Plats du Chef

Foie de veau (origine France) sauce aux champignons	29,90€
Picanha de bœuf (origine France) sauce poivre	34,90€
Magret de canard (origine France) sauce gorgonzola	32,90€
Duo de crevettes, noix de st jacques, curry vert coco	34,90€
Filet de bécune de nos côtes, sauce lambis	29,90€
Mi-cuit de thon de nos côtes, sauce maracuja	30,90€

*Nos plats sont accompagnés d'ignames vapeur, parmigiana  
(Possibilité frites maison ou riz basmati)*

## Les Douceurs de notre pâtissier

Café ou thé Gourmand	13,00€
Crème brûlée vanille de Madagascar & rhum vieux	13,00€
Tigré amandes, chocolat, cacahuètes	13,00€
Browkies et sa boule de glace coco royal	13,00€
Cheesecake spéculos et son coulis à la fraise	13,00€

*(Nos glaces sont issues « d'excellence glace » artisan glacier)*

*Bon appétit !*