

LA CARTE

ENTREES

Foie gras Maison, confiture de figues et son Chupito	19,00 €
Ardoise de saumon fumé maison	14,00 €
Poêlée de st Jacques aux marrons et son velouté de potiron	15,00 €
Foie gras poêlé aux lentilles, sauce Séchouan	20,00 €

Poissons

Eventail de Bar à la poitrine de canard fumé	29,00 €
Pavé de thon au pistou	20,00 €
Pot au feu de la mer, crème de coquillages	22,00 €
Médallions de Lotte à la fondue de poireaux et poitrine fumée	27,00 €
Goujonnettes de St Pierre au chou vert et andouille	29,00 €

VIANDES

Côte de veau aux Morilles Jumbo	35,00 €
Entrecôte grillée, sauce périgourdine (350 grs)	33,00 €
Ris de veau confit, purée de patate douce	33,00 €
Andouillette artisanale à la graine de moutarde	15,00 €
Rognons de veau sauce vin rouge et échalotes	24,00 €

FROMAGES

Chariot de fromages	11,00 €
Feuilleté de fromage chaud *	07,00 €
Salade	02,50 €

DESSERTS

Tarte Tatin, glace vanille et chantilly *	11,00 €
Croustillant de pommes, glace caramel *	12,00 €
Gourmandises de l'Auberge*	14,50 €
Cœur coulant au chocolat *	13,00 €
Baba au rhum et son shooter	11,00 €

* A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS