

La Carte

Les entrées

Gratinée à l'oignon de Citou <i>et fleur de thym</i>	9€00
Millefeuille de saumon fumé chèvre frais , vinaigrette d'olives noires	9€80
Velouté de potimarrons , quenelle de crème fraîche	8€60
Tartare de cabillaud et carottes au citron vert	10€00
Carpaccio de bœuf , Parmesan et râpé de brocolis	10€50
Salade endive et mâche , effiloché de confit de canard, roquefort, noix, pomelos	9€50
Salade tiède de lentilles jaunes Saucisse paysanne grillée	9€10
Salade cocotte « Grand-mère » Frisée, magrets, croutons, œuf poché	9€60
Foie gras de canard poêlé , confiture de cerises basques	19€10

Œufs et pâtes

Tortellini aux 3 fromages et tomate , Sauce méditerranéenne	10€20
Gratin de penne au Pesto	9€20
Omelette aux champignons des bois	9€30
Les 3 œufs au plat , jambon de Serrano grillé	8€80

Menu Enfant (-de 12 ans)
+ un duo gourmand
10€00

Les viandes

Entrecôte grillée , pommes frites	17€30
Médillons de magret de canard sauce mignonette , Quenelle patate douce	19€60
Filet de bœuf sauce trompettes de la mort , Galette pomme de terre et parmesan	19€80
Escalopes de poulet marine miel et balsamique , sauté de champignons du moment	18€20
Côtelettes d'agneau grillées , Brochette de potimarrons et olives noires caramélisées	18€90

Les poissons

Gambas jus d'agrumes Sommité de brocolis	17€00
Marmite de lotte et crevettes crème safranée , purée de vitelotte	19€10
Brochette de Saint Jacques juste snackée , Tombée de poireaux et carottes au beurre	20€00
Filet de morue fraîche méditerranéenne , Polenta au basilic	19€00

Les légumes

La végétarienne (pomme de terre, salade, légumes verts, ...)	10€10
Assiette de frites	4€70
Poêlée de champignons du moment	9€50
Salade verte	4€70

Les Fromages

Assortiment de fromages de nos régions

7.50 €

Palette découverte des fromages de chèvre Audois

7.80 €

Fromage blanc, confiture de cerise basque

7.00€

Le brie et son bouquet de salade

6.50€

Les Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille,

7.50 €

Crème brûlée vanille cannelle

7.40 €

Mousse chocolat blanc « Stracciatella »

7.30 €

Gaspacho de mangue et ses macarons

7.80€

Tartelette « façon cheese cake » au citron

7.80 €

Soupe de fruits de saison au muscat de Saint Jean, Sorbet au thé rouge

7.90 €

Quatre-quarts pomme poire, coulis chocolat chaud

7.40 €

Café gourmand

7.00 €

Glaces et sorbets

Glace : Vanille, chocolat, café, fraise, caramel, pruneaux Armagnac

Sorbet : Passion, framboise, pêche, pommes, citron, poire

Duo gourmand 4.50 €

Trio gourmand 6.30 €

Sorbet Alcoolisé

8.60 € (hors menu)