

## Entrées froides

- |   |               |
|---|---------------|
| › Aumônière de foie gras, pain d'épices et confiture de figues                    | 12,00 €/pers. |
| › Médaillon de foie gras de canard maison<br>confiture de figues et mange fraîche | 12,00 €/pers. |
| › Salade Périgourdine<br><i>Salade, maïs, magret fumé, copeaux de foie gras</i>   | 11,00 €/pers. |
| › Salade de magret fumé aux quartiers d'orange                                    | 9,50 €/pers.  |
| › Eventail de melon et son jambon de pays (selon saison)                          | 6,50 €/pers.  |
| › Duo de pâté en croûte, poire au vin rouge                                       | 6,50 €/pers.  |
| › Terrine de gibier confiture d'oignons   | 5,50 €/pers.  |
| › Ananas à la Tahitienne  | 6,00 €/pers.  |



## Entrées chaudes

› Cassolette de Saint-Jacques parfum anisé	11,00 €/pers
› Poêlée de foie gras et tarte Tatin	10,00 €/pers
› Duo de Sarlat, terrine et poêlée au coulis de fruits rouges	10,00 €/pers
› Cassolette du pêcheur (pétoncles et dés de saumon)	8,50 €/pers
› Feuilleté d'écrevisses et gambas à la fondue de poireaux	9,00 €/pers
› Coquille Saint-Jacques	9,50 €/pers
› Feuilleté de ris de veau au porto	12,00 €/pers
› Cassolette de ris de veau à la forestière	11,00 €/pers
› Cassolette de ris de veau aux pommes et aux poires	12,00 €/pers

## Entrées froides de poissons

› Roulade de saumon fumé aux pointes d'asperges	7,00 €/pers
› Tartare de Saint-Jacques aux agrumes	6,80 €/pers
› Méli-mélo d'avocat, saumon fumé aux agrumes	7,00 €/pers
› Ananas cocktail	6,80 €/pers
› Avocat aux crevettes	4,50 €/pers
› Pamplemousse cocktail garni salade perles marines	5,00 €/pers
› Duo de saumon fumé et saumon cru mariné à l'aneth	6,50 €/pers
› Médaillon de saumon à la parisienne	7,50 €/pers
› Pavé de saumon en chaud-froid, salade océanique	8,50 €/pers
› Chiffonnade de Saumon fumé et oeuf mollet	6,00 €/pers
› Assiette du pêcheur <i>Saumon fumé, terrine de poisson (à définir), cassolette crème de ciboulette, asperges vertes</i>	8,50 €/pers
› Aumônière de raie et sa mousseline céleri-rémoulade/fenouil	7,50 €/pers
› Terrine de Saint-Jacques sauce béarnaise	6,00 €/pers
› Carpaccio de Saint-Jacques au parfum d'Asie et agrumes	7,00 €/pers
› Tartare de saumon aux pointes d'asperges	6,20 €/pers
› Verrine de salade de Saint-Jacques et écrevisses sauce homardine	8,50 €/pers

## Entrées chaudes de poissons

› Paupiette de saumon sauce citron	8,50 €/pers
› Escalope de saumon au coulis d'écrevisses	9,00 €/pers
› Filet de sandre au Riesling	10,50 €/pers
› Duo de brochette de gambas et Saint-Jacques sauce citron	12,00 €/pers
› Médaillon de lotte safranée	12,50 €/pers
› Filet de sole sauce Champagne	11,00 €/pers
› Duo empereur et lotte sauce crème et ciboulette	12,50 €/pers
› Filet d'empereur à la fondue de poireaux	13,50 €/pers
› Aile de raie aux câpres	10,00 €/pers
› Filet de bar sauce poivron rouge	12,50 €/pers
› Escalope de saumon poêlée au coulis de framboise	10,00 €/pers
› Filet de saumon sauce à l'orange traditionnelle	10,00 €/pers
› Filet de loup sauce dieppoise	12,00 €/pers



# Carte des viandes

## BOEUF

- › Rôti de boeuf aux pruneaux 10,00 €/pers
- › Rôti de boeuf aux champignons 10,00 €/pers
- › Pavé de boeuf au poivre vert 11,00 €/pers
- › Filet de boeuf Cyrano de Bergerac 12,00 €/pers
- › Filet de boeuf sauce périgourdine 13,00 €/pers
- › Filet de boeuf aux morilles 14,00 €/pers
- › Tournedos Rossini 15,50 €/pers

## VOLAILLES

- › Suprême de pintadeau forestier 9,50 €/pers
- › Suprême de pintadeau farci 10,00 €/pers
- › Cuisse de pintadeau au whisky 10,00 €/pers
- › Jambonnette de pintadeau farcie, sauce aux écrevisses 10,00 €/pers
- › Cuisse de canard à l'orange 10,00 €/pers
- › Cuisse de canard rôtie aux herbes 10,00 €/pers
- › Cuisse de canard confite accompagnée de sa poire au vin rouge 10,00 €/pers
- › Filet de canette aux pruneaux 12,50 €/pers
- › Filet de canette au poivre vert 12,50 €/pers
- › Magret de canard aux framboises 11,00 €/pers
- › Aiguillettes de canard sauce Vallée d'Auge 10,50 €/pers
- › Caille rôtie aux pommes 12,00 €/pers
- › Caille semi désossée au foie gras sauce périgourdine 12,00 €/pers







## PORC

› Sauté de porc aux olives	9,00 €/pers
› Rôti de porc forestier	8,50 €/pers
› Rôti de porc aux pruneaux	8,50 €/pers
› Rôti de porc à la normande	8,50 €/pers
› Rôti de porc à l'ananas	9,00 €/pers
› Mignon de porc au roquefort	10,50 €/pers
› Mignon de porc au cidre et aux pommes	10,50 €/pers
› Mignon de porc lard et pruneaux	10,50 €/pers

## AGNEAU

› Souris d'agneau au jus et ail confit	12,50 €/pers
› Gigot d'agneau à la provençale	10,00 €/pers
› Noisette d'agneau parfumée au thym	13,00 €/pers
› Filet mignon d'agneau sauce aux airelles	13,50 €/pers

## VEAU

› Sauté de veau aux champignons	10,00 €/pers
› Rôti de veau aux petits légumes	10,00 €/pers
› Paleron de veau et son confit de girolles	11,50 €/pers
› Mignon de veau au lard fumé	12,00 €/pers
› Grenadin de veau aux morilles	14,00 €/pers



# Mes accompagnements

## LÉGUMES POUR VOS VIANDES :

- › Flan de pommes de terre
- › Fond d'artichaut gratiné
- › Tian de légumes à la provençale
- › Fagot de haricots verts
- › Ratatouille poêlée traditionnelle
- › 1/2 tomate provençale
- › Pommes dauphines
- › Pomme paillason
- › Pomme fruit garnie poêlée forestière
- › Brochette de légumes
- › Tartelette arlésienne
- › Poêlée de champignons
- › Haricots blancs cuisinés à la tomate
- › Couronne de pomme de terre Anna
- › Salsifis aux oignons aux lardons
- › Brochette de pommes de terre confite

## LÉGUMES POUR VOS POISSONS :

- › Flan de courgettes
- › Flan de polenta aux petits légumes
- › Flan de champignons
- › Fenouil braisé
- › Riz aux 3 saveurs
- › Riz créole
- › Endives braisées (en saison)
- › Rondelles de carottes au beurre
- › Timbale de tagliatelles au beurre
- › Jardinière de légumes
- › Pommes de terre vapeur

