



## CARTE

### Les Entrées

<i>Assiette de Jambon cru du Périgord noir</i>	10€
<i>Flan de champignons, bouillon de persil, jus de viande, croutons</i>	12€
<i>Salade paysanne, jambon cru, P de t, parmesan, pignon de pin</i>	14€
<i>Velouté de giraumon, dés de butternut rôti, graine de courge</i>	14€
<i>Terrine de foie gras au rhum vieux, chutney d'ananas</i>	19€

### Les Plats

<i>Brochette de marlin, poivron confit, salsa de tomate, courgette</i>	28€
<i>Gambas grillées, crème de rhum vieux, risotto au curry</i>	30€
<i>Mignon de porc, chips de lard, igname au jus de viande</i>	29€
<i>Côte de veau, sauce moutarde champignons, mousseline de P de T</i>	30€
<i>Entrecôte grillée et son Os à Moelle</i>	38€

<i>Assiette de Fromage</i>	8€
----------------------------	----

### Les Douceurs :

<i>Pomme au four, crumble noisette, glace vanille</i>	10€
<i>Tarte au citron meringué à notre façon</i>	10€
<i>Crème au chocolat, végétale, praliné amande, sablé cacao</i>	11€
<i>Café gourmand</i>	12€

*Notre carte change tous les mois*