

# *La Carte*

## *Les entrées froides*

Foie gras de canard compote de fruits et sa briochette	<b>10,50€ la part</b>
Foie gras aux abricots et amandes (juillet à septembre) min 10pers	<b>10,50€ la part</b>
Marbré de volaille au foie gras et vin jaune accompagné de son mesclun	<b>7,50€ la part</b>
Médaille de lapin au romarin olives noires et tomates séchées	<b>5,50€ la part</b>
Terrine provençale et son tartare de légumes	<b>4,50€ la part</b>
Saumon fumé	<b>85€ le kg</b>
Saumon gravelax	<b>75€ le kg</b>
Dôme de saumon au crabe et pomme granny	<b>6,50€ la part</b>
Médaille de saumon garnie	<b>5,50€ la part</b>
Terrine de cabillaud aux poivrons et sardines grillées	<b>6,50€ la part</b>

## *Les entrées chaudes*

Croûte aux morilles	<b>13€ la part</b>
Croûte champignons morilles	<b>11€ la part</b>
Croûte forestière	<b>8,50€ la part</b>
Escargots	<b>9,00€ la douzaine</b>
Gratinée de St Jacques	<b>8,50€ la part</b>
Quenelle de brochet au saumon fumé	<b>10,50€ la part</b>

## *Viandes en sauce*

Ballotine de poulet au chorizo et tomates confites sauce coriandre	<b>9,50€ la part</b>
Suprême de poulet à l'ail des ours	<b>9,00€ la part</b>
Cuisse de lapin en gibelotte à la moutarde d'estragon	<b>11€ la part</b>
Grenadin de veau aux petits paris et vin jaune	<b>10,00€ la part</b>
Mignon de porc fumé sauce cardamome	<b>7,50€ la part</b>
Epaule d'agneau confite au jus de romain	<b>9,50€ la part</b>
Jambon fumé à l'échalote	<b>6,50€ la part</b>

## *Les garnitures*

Gratin dauphinois	<b>13,00€ le kg</b>
Tatin de légumes confits	<b>2,80€ la part</b>
Timbale de courgettes poêlées à l'huile d'olive et gratiné à la mozzarella	<b>2,50€ la part</b>
Lingot de polenta et petits légumes confits	<b>2,50€ la part</b>
Risotto crémeux asperges et purée de tomates confites	<b>2,50€ la part</b>
Mini ratatouille	<b>2,50€ la part</b>
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et persillade et demi-tomate confite	<b>4,50€ la part</b>