

# *La Carte*

## *Les Entrées froides*

*Terrinette de Foie gras de Canard, Aux Pommes ~ 27,50 €*

*Douzaine d'huîtres Marennes Oléron n°2 ~ 27,00 €*

*Salade de Langoustines Jus Perlé Citronné ~ 26,50 €*

*Noix de Saint-Jacques, à l'Encre de Seiche ~ 26,50 €*

*Anguille Fumée, Mousseline Kalamanzi et*

*Pointe de Caviar d'Aquitaine ~ 27,00 €*

## *Les Entrées chaudes*

*Cuisses de Grenouilles Panées, Coulis de Persil ~ 33,00 €*

*Escalopine de Foie gras, Sirop Hibiscus,*

*Crumble aux Poires ~ 28,50 €*

*Noix de Saint-Jacques, Au Coulis de Coco et Coriandre ~ 26,50 €*

*Ris de Veau Cœur Poêlés, Sauce aux Brisures de Truffes ~ 28,00 €*

*Briochette de Petits Gris au Roquefort ~ 25,50 €*

## *Les Poissons*

*Filet Turbot à l'Anis ~ 29,50 €*

*Filet de Rascasse au Paprika ~ 29,00 €*

*Filet de Daurade aux Poires ~ 26,50 €*

*Bouillabaisse Façon Renardière pour 2 personnes,*

*Poissons selon arrivage ~ 68,00 €*

## *Les Viandes*

*Quasi de Veau Façon Pot au Feu ~ 31,50 €*

*Entrecôte de Veau, Jus à la Caféine ~ 32,00 €*

*Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe ~ 33,50 €*

*Médailillon de Canard Confit, Sauce à l'Orange ~ 31,00 €*

*Mignon de Porc à l'Estragon ~ 30,00 €*

## *Les Fromages*

*Plateau de fromages Affinés ~ 13,00 €*

*Chèvre Chaud à l'huile de noix ~ 7,50 €*

## *Les Desserts froids*

*Valse de Minis Desserts ~ 14,50 €*

*Gourmandise Glacée de L'Ardèche ~ 12,50 €*

*Entremet Passion et Caramel Beurre Salé ~ 12,50 €*

*Douceur à la Mangue ~ 12,50 €*

## *Les Desserts chauds*

*« A commander en début de repas »*

*Crème brûlée Catalane, A la Noisette ~ 12,00 €*

*Moelleux Chocolat, Cœur Exotique ~ 12,50 €*

*Merveilleux au Chocolat au Lait Réglisse,*

*Sabayon au Pineau ~ 12,50 €*

*Crumble Pommes Bananes, Sorbet Pina Colada ~ 12,50 €*