

# La Carte

## Entrées

Saumon façon gravlax maison et son mesclun de salades vinaigre citron poivron **14€**

Foie gras maison au coteau de l'Aubance et confit d'oignons **18€**

Beignets de crevettes sauvages et sa purée de mangue **16€**

Friture d'anguilles en persillade **19€**

&&&&

## Les plats

Carré d'agneau à la provençale **17€**

Rôti d'onglet de veau sauce andouillette **17€**

Filet de bœuf aux morilles et pomme de terre grenaille **19€**

Filet de sandre au beurre blanc et son risotto **21€**

&&&&

## Menu enfant 10€

Entrée, plat, dessert une boisson selon suggestion du chef

&&&&

## Fromages & Desserts

Assiette de trois fromages **7€**

Café gourmand **7€**

Profiteroles au trois chocolat **9€**

La mandarine Impériale **8€**

Soufflé au chocolat Valrhona **8€**

Paris Brest maison **8€**