

# LA CARTE

## ENTREES

<i>Saint Jacques marinées minute aux asperges et Arënkha</i>	14,00€
<i>Foie gras maison aux perles de balsamique</i>	15,00€
<i>Saumon fumé maison et sa crème de ciboulette</i>	13,50€
<i>Palet d'andouille aux Saint Jacques et sa salade</i>	15,00€

## POISSONS

<i>Homard rôti au beurre de corail et ses légumes</i>	14,00€
<i>(Les 100g vendu par pièce entière de 500 à 800g)</i>	
<i>Filet de Rouget à l'andouille</i>	18,00€
<i>Brochettes de gambas et ses pâtes fraîches</i>	17,00€
<i>Cotriade de la mer</i>	18,00€
<i>Goujonnettes de Saint Pierre au safran breton</i>	24,00€

## VIANDES

<i>Entrecôte grillée sur ardoise</i>	20,00€
<i>Ris de veau confit aux morilles</i>	27,00€
<i>Boudins de chorizo grillés, flan de légumes et son risotto</i>	18,00€
<i>Travers de porc mariné, pommes de terre à l'ail</i>	16,00€
<i>Côte de bœuf pour 2 personnes avec assortiment de légumes</i>	58,00€

## FROMAGES

<i>Assortiment de fromages</i>	06,00€
<i>Feuilleté de fromage chaud *</i>	06,50€
<i>Salade</i>	02,50€

## DESSERT\*

<i>Entremet chocolat blanc, passion et son croustillant pralin</i>	10,00€
<i>Assortiment de glace et sorbet, fruits frais</i>	09,00€
<i>Croustillant de pommes, glace vanille</i>	10,00€
<i>Gourmandises de l'Auberge</i>	13,50€
<i>Cœur coulant et sa glace vanille</i>	12,00€

\* A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS