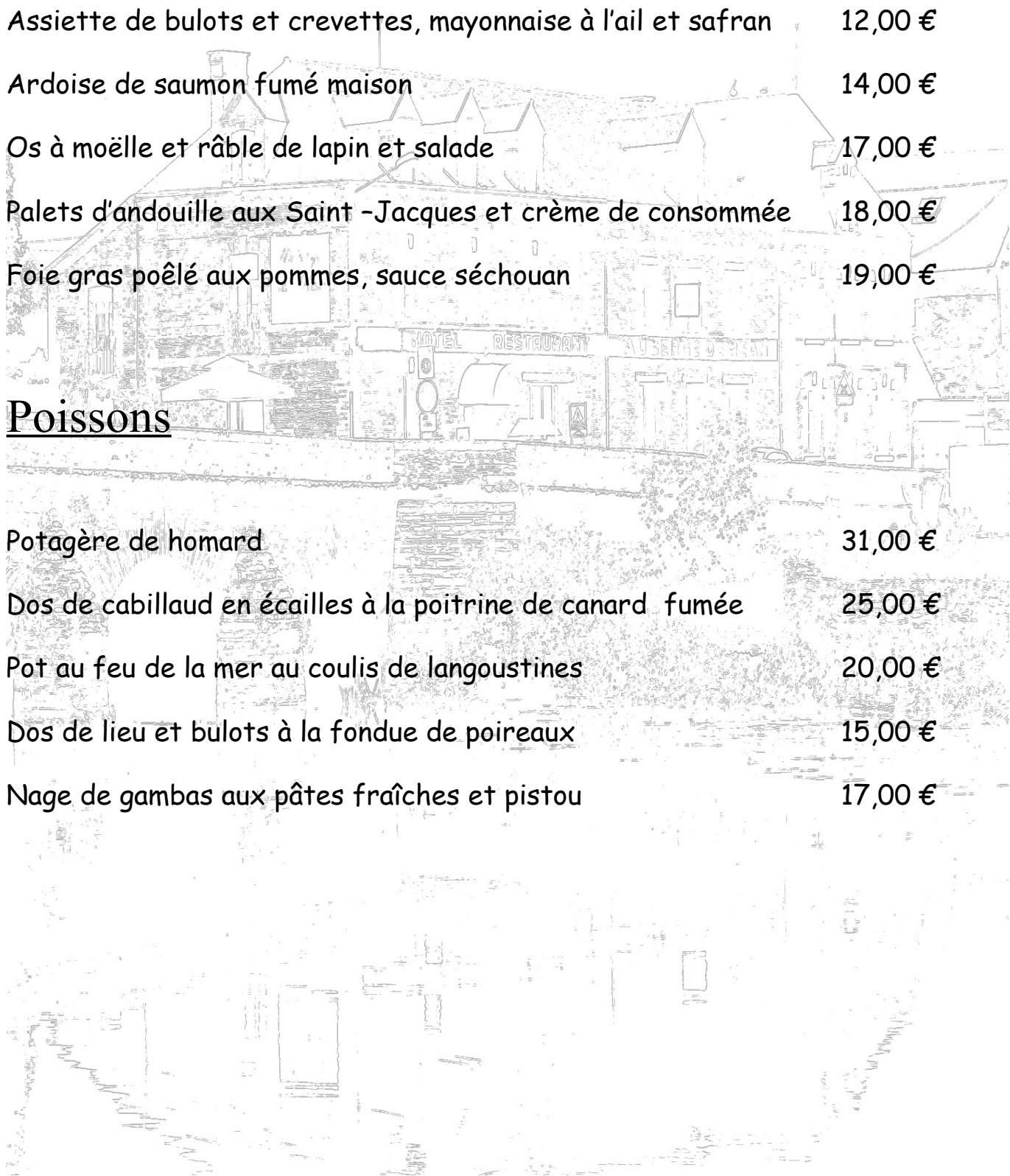


LA CARTE

ENTREES



Assiette de bulots et crevettes, mayonnaise à l'ail et safran	12,00 €
Ardoise de saumon fumé maison	14,00 €
Os à moëlle et râble de lapin et salade	17,00 €
Palets d'andouille aux Saint -Jacques et crème de consommée	18,00 €
Foie gras poêlé aux pommes, sauce séchouan	19,00 €

Poissons

Potagère de homard	31,00 €
Dos de cabillaud en écailles à la poitrine de canard fumée	25,00 €
Pot au feu de la mer au coulis de langoustines	20,00 €
Dos de lieu et bulots à la fondue de poireaux	15,00 €
Nage de gambas aux pâtes fraîches et pistou	17,00 €

VIANDES

Panaché de rognon et ris de veau aux deux saveurs	30,00 €
Entrecôte grillée, sauce périgourdine	23,00 €
Côte de bœuf (au kilo)	60,00 €
Andouillette artisanale à la graine de moutarde	14,00 €
Jambonneau pané à la moutarde	16,00 €

FROMAGES

Chariot de fromages	11,00 €
Feuilleté de fromage chaud *	07,00 €
Salade	2,50 €

DESSERT*

Tarte tatin, glace vanille *	10,00 €
Cœur coulant au chocolat, caramel au beurre salé*	11,50 €
Gourmandises de l'Auberge*	14,50 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouge	9,00 €
Baba au rhum et son shooter	12,00 €

* A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS