

LA CARTE

ENTREES



<i>Bouillon de rouget et maquereau au chorizo</i>	15,00 €
<i>Noix de saint jacques et thon à la provençale</i>	18,00 €
<i>Foie gras et sa confiture de figue</i>	19,00 €
<i>Carpaccio de bœuf</i>	10,00 €
<i>Saumon fumé maison, crème de ciboulette</i>	16,00 €
<i>Escalopes de foie gras poêlées, sauce séchouan</i>	19,00 €

POISSONS

<i>Pavé de turbot à la poitrine de porc fumée</i>	33,00 €
<i>Pot au feu de la mer, crème de coquillages</i>	25,00 €
<i>Eventail de Bar à la poitrine de canard fumé</i>	29,00 €
<i>Nage de lotte, garniture grand-mère</i>	28,00 €

VIANDES

<i>Entrecôte grillée, sauce périgourdine (350 grs)</i>	33,00 €
<i>Andouillette artisanale à la ficelle, sauce graine de moutarde</i>	18,50 €
<i>Côte de bœuf grillée (au kilo)</i>	75,00 €
<i>Joue de cochon confite et confiture d'oignons</i>	17,00 €
<i>Filet de bœuf Rossini</i>	33,00€
<i>Jambon breton fumé, sauce poivrade</i>	18,00€

FROMAGES

<i>Assiette de fromages, salade</i>	10,00 €
<i>Camembert chaud au miel et amande, salade</i>	15,00 €
<i>Salade</i>	2,50 €

DESSERTS

<i>Tarte tatin, glace vanille *</i>	11,00 €
<i>Cœur coulant, glace vanille *</i>	13,00 €
<i>Gourmandises de l'Auberge*</i>	14,50 €
<i>Assortiment de sorbet et glace aux fruits frais</i>	11,50 €
<i>Carpaccio d'ananas et son sorbet cassis</i>	11,00 €

* A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS