

# LA CARTE

## ENTREES

<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>Turbot à la poitrine de porc fumée</i>	33,00 €
<i>Pot au feu de la mer, crème de coquillages</i>	25,00 €
<i>Éventail 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>	<b>33,00 €</b>
<i>Andouillette artisanale à la ficelle, sauce graine de moutarde</i>	<b>18,50 €</b>
<i>Côte de bœuf grillée (au kilo)</i>	<b>75,00 €</b>
<i>Joue de cochon confite et confiture d'oignons</i>	<b>17,00 €</b>
<i>Filet de bœuf Rossini</i>	<b>33,00€</b>
<i>Jambon breton fumé, sauce poivrade</i>	<b>18,00€</b>

## FROMAGES

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

## DESSERTS

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

**\* A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS**