

LA CARTE

ENTREES

<i>Os à moelle et Saint jacques sauce Séchouan</i>	17.00€
<i>Saumon fumé maison, crème de ciboulette</i>	16,00 €
<i>Escalopes de foie gras poêlées, sauce Séchouan</i>	19,00 €
<i>Minute de Saint jacques marinés et caviar d'Aquitaine</i>	19,00 €

POISSONS

<i>Turbot à la poitrine de porc fumée</i>	33,00 €
<i>Filets de rouget aux pâtes fraîches et pistou</i>	25,00 €
<i>Bar en écaïlle de Saint jacques et andouille</i>	30,00 €
<i>Nage de lotte sauce morilles, pommes grenaille</i>	28,00 €

VIANDES

<i>Entrecôte grillée, sauce périgourdine (350 grs)</i>	33,00 €
<i>Côte de bœuf grillée (au kilo)</i>	75,00 €
<i>Tartare de bœuf, frites et salade</i>	19,00 €
<i>Rognons de veau sauce provençale</i>	25,00€
<i>Andouillette artisanale à la ficelle, sauce graine de moutarde</i>	18,50€

FROMAGES

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

DESSERTS

<i>Tarte tatin, glace vanille *</i>	11,00 €
<i>Gourmandises de l'Auberge*</i>	15,00€
<i>Cœur coulant, glace vanille *</i>	13,00 €
<i>Assortiment de glaces et sorbets aux fruits frais</i>	11,00 €
<i>Poire pochée à la vanille Bourbon avec son crumble et sorbet</i>	12,00€

* A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS