

# Le Menu Gourmet

46 €

La cassolette de crevettes au coulis de Homard

Ou

La terrine de foie gras maison au naturel

\*\*\*\*\*

La belle côte de veau braisée aux pommes

Ou

Le filet de turbot de côte grillé  
à la crème de citron vert

\*\*\*\*\*

Le dessert au choix

## Les Desserts

8 €

La crème brûlée au calvados

Le nougat glacé au coulis de fruits rouges

Le fondant au chocolat et son coulis de poire

La tarte Tatin et sa boule de glace vanille

# Les apéritifs maison

Le kir brut zéro à la crème de mandarine 9 €  
(également crème de mûre, figue, pêche, cassis )

Le banuyls blanc 6 €

Le kir vin rosé à la crème de pêche et basilic frais  
5.50 €

## Le Menu Terroir

29 €

L'assiette de saumon fumé par nos soins

Ou

La cassolette d'escargots à la crème d 'ail

\*\*\*\*\*

La paupiette de volaille fermière braisée

au cidre

Ou

Le filet de poisson de nos côtes grillé

au beurre blanc

\*\*\*\*\*

Le dessert au choix

Stéphane, le chef de cuisine,  
et sa femme Agnès vous  
souhaitent  
la bienvenue

\*\*\*\*\*

## Les Vins ‘Coup de Cœur’

Collioure blanc 2009 cave de l'Abbé Rous 28 €

Viré-Clessé blanc 2009 « Cuvée Quintaine » 32 €

Ferry Lacombe rosé 2010 « Cuvée Equinoxe » 49 €

Collioure rouge 2009 « Cuvée Cyrcée » 46 €

# La Carte

## Les Entrées

La fricassée de crevettes au coulis  
de crustacés 21 €

La cassolette d 'escargots à la crème d 'ail 14 €

La terrine de foie gras au naturel 21 €

L 'assiette de saumon fumé par nos soins 14 €

L 'escalope de foie gras poêlée aux pommes 24 €

## Les Viandes

Le magret de canard rôti au Calvados 21 €

Le feuilleté de ris de veau 32 €

La belle côte de veau braisée aux pommes 32 €

La paupiette de volaille au cidre 19 €

Le tournedos de bœuf poêlé au poivre 28 €

## Les Poissons

Le filet de turbot grillé au citron vert 32 €

Le poisson du jour grillé beurre blanc 19 €

## Le fromage

L 'assiette de fromages de Normandie 8 €