

# Carte

## Entrées

Foie Gras mi-cuit à l'armagnac	13,50 €
Mozzarella burata crémeuse, gaspacho de petit pois à la menthe	13,00 €
Foie gras poelé, sauce à la figue et pain d'épices <i>supplément 4 euros dans menu Dégustation</i>	17,50 €
Gambas flambées au pastis	13,00 €

## Plats

Pavé de quasi de veau, sauce moutarde à l'ancienne	18,90 €
Cuisse de canard confite, sauce forestière	18,90 €
Cassoulet Maison	18,90 €
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux	18,90 €
Filet de Bar, sauce beurre blanc citronnée	18,90 €
Magret de canard, sauce aux agrumes	18,91 €

## Desserts

Profiteroles au chocolat noir, chantilly maison	8,50 €
Pannacotta à la verveine et abricot	7,50 €
Déclinaison autour du lait, glace au yaourt et confiture de lait	7,90 €
Coupe Colonel ( sorbet citron et vodka)	8,50 €
Plateau de fromages affinés	8,90 €