

« Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

(loi du 17 mars 2014 - entrée en vigueur le 15 juillet 2014)

{gallery}logofaitmaison{/gallery}

### Carte

#### Entrée☐ :

- Gambas rôties, artichaut poivrade, épeautre et sauce gambas  
10,00 €

- Queue de langouste à l'armoricaine  
12,50 €

- Nage de potimarron (selon saison) et son dos d'Eglefin en viennoise de noisette 6,00  
€
  
- Croustille de Maroilles, pommes ou pêche (selon saison) fondante au miel 4,50  
€
  
- Bavarois d'avocat et saumon fumé 8,50  
€
  
- Tarte fine aux figues et au foie gras 9,50  
€

**Trou normand 2€ (de chez Erhard, artisan patissier glacier)**

Sorbet pomme/Manzanita

Sorbet passion/Passoa

Sorbet cerise/Kirsch

Sorbet pomme/calvados

Sorbet cassis /crémant

Violette/vodka

**Plat :**

-Filet de porc sauce pineau des Charentes, galette de pomme de terre et légumes de saison  
7,50€

-Pluma Ibérique à la Griottine, écrasé de pommes de terre au persil et carottes snackées  
21.00€

-Suprême de Pintade au miel, épices et abricots et cocotte de légumes  
11,00€

-Quasi de veau rôti au Pineau, risotto crémeux aux asperges vertes  
15.00€

-Filet de canard laqué au miel, sauce sangria, fèves et mousseline pomme-gingembre  
11,00€

-Filet de canette aux épices, pomme château et pêches rôties  
11,00€

-Blanquette de poulet, cocote de petits légumes  
12,00€

-Magret de canard rôti aux fraise, pommes chateau et mousseline de brocolis  
12,00€

-Tournedos de veau Rossini, pommes Sarladaises, tomates rôties à l'huile d'olives  
15,00€

-Mignon de porc fermier farci aux fruits secs, purée de patates douces  
10,50€

### **Fromage :**

-Assiette 3 fromages, pain, beurre de ferme, salade  
3,50€

-Assiette 4 fromages, salade, pain, beurre de ferme  
4,50€

-Assiette 5 fromages, salade, pain et beurre de ferme  
5,50€

-Camembert rôti thym et miel, petite salade fraîche  
3,80€

{gallery}assiette{/gallery}

