

# La carte

(Servie uniquement le soir et le samedi midi)

## Entrées

Assiette de la mer (huîtres, bulots, crevettes, saumon fumé)	17,00 €
Poulpes sur son lit d'algues wakamé et coulis de petits-pois	12,00 €
Salade du Sud Ouest (salade, gésiers, lardons, magret séché et foie gras)	17,00 €
Trilogie de foie gras (foie gras mi-cuit, crème brûlée au foie gras, glace foie gras)	18,00 €

## Plats

Hamburger au saumon (saumon grillé, houmous de fèves, Comté, sauce yaourt/citron)	17,00 €
Ribs de porc sauce thym/miel/gingembre, pommes sautées et champignons	20,00 €
Filet de turbot coulis de petits-pois safrané	24,00 €
Entrecôte de bœuf (300 gr) sauce roquefort ou poivre	25,00 €
Crevettes sautées à l'ail et curry sur son coulis d'asperges	19,00 €
Hamburger aveyronnais (tome de vieux Rodez, poitrine de porc rôtie, oignons rouges, mesclun)	17,00 €

## Desserts

Le délice (crèmeux citron/rhubarbe/fraise, meringue, crumble pain d'épices)	9,00 €
Le trio (crème brûlée à la vanille, tartelette pomme strudel, panna cotta à la fraise)	9,00 €
Déclinaison de fraises (tartelette fraise/rhubarbe, mille-feuille citron/petits-pois/fraise, fraises au sirop de menthe/verveine)	10,00 €
Omelette norvégienne à la vanille et Grand-Marnier et son cocktail	10,00 €
Profiteroles de macarons	9,00 €

## Glaces et sorbets artisanaux

vanille, café, chocolat, pistache, rhum raisins,	Coupe 2 boules	5,00 €
citron vert, fraise, framboise, mangue, violette	Coupe 3 boules	7,00 €