

CARTE PRINTEMPS 2012

ENTREES	HT	TTC
Salade tiède de pois gourmands aux lardons, œufs mollets et sa vinaigrette aux framboises	13.08€	14.00€
Velouté de fèves, chaud ou glacé, au chèvre frais et sa bruschetta de tomates confites et d'olives noires	10.28€	11.00€
Salade tout canard (mini brochettes de cœurs, aiguillettes, magret fumé)	15.89€	17.00€
Asperges sauce hollandaise et tranche de lard grillé	14.02€	15.00€
Saumon mariné au citron vert et sa concassée d'avocat	14.02€	15.00€
Maki de légumes grillés et sa brousse	13.08€	14.00€
Coquilles saint Jacques et son chorizo aux petits artichauts	16.82€	18.00€
Bouchées de thon saisies au sésame sur une salade de nouilles en sauce au piment	14.02€	15.00€
Foie gras sur pain d'épices poêlé, terrine de foie gras aux noisettes et son chutney de tomates vertes	17.76€	19.00€

POISSONS		
Poêlée de lotte aux clams en crème d'ail, pleurotes et sa purée de panais	18.69€	20.00€
Dos de cabillaud et son rizotto aux asperges, salade de chicorée rouge	17.76€	19.00€
Coquilles saint Jacques et son chorizo aux petits artichauts	21.49€	23.00€
Filet de daurade à l'ail et son boulgour de légumes	16.82€	18.00€

VIANDES		
Côte de veau sur ses légumes de printemps et sa purée aux senteurs de truffe	16.82€	18.00€
Tournedos de canard façon Rossini et ses pommes paillasson	17.76€	19.00€
Magret de canard sauce fruits rouges et son gratin de pomme de terre	18.22€	19.50€
Souris d'agneau confite de 4 heures et ses légumes d'antan sautés	15.89€	17.00€
Faux filet de bœuf et son beurre café de Paris, pommes sautées à cru	15.89€	17.00€
Suprême de poulet du Gers, au basilic et mozzarella avec son pesto rouge	14.95€	16.00€

FROMAGE		
Terrine de roquefort de chez nous	7.48€	08.00€
Les 2 Cabrioux de la Ferme de Pascale	7.48€	08.00€
Plateau de fromage de chez Jeannot	9.35€	10.00€

DESSERT		
Millefeuille de croquants et de mousse au chocolat et son palet au beurre salé	06.54€	07.00€
Soupe de fraises et son sorbet au thé vert et à la menthe douce.	07.48€	08.00€
Vacherin aux fruits rouges	07.94€	08.50€
Bavarois aux fraises et ses copeaux de chocolat noir.	07.48€	08.00€
Clafoutis de fruits de saison	07.48€	08.00€
Gâteau moussoux de crispies aux trois chocolats	08.41€	09.00€
Parfait glacé et sa tuile à l'orange	07.01€	07.50€
Farandole de glaces et de sorbets assortis	06.54€	07.00€

MENU à 23€

Velouté de fèves glacé ou chaud au chèvre frais et sa bruschetta
de tomates confite et olives noires

Ou

Salade tout canard (mini brochettes de cœurs, aiguillettes, magret fumé)

Ou

Saumon mariné au citron vert et sa concassée d'avocats

Faux filet et son beurre café de Paris, pommes sautées à crues

Ou

Filet de daurade à l'ail et son boulgour de légumes

Ou

Suprême de poulet du Gers, au basilic et mozzarella avec son pesto rouge

Parfait glacé au nougat et sa tuile à l'orange

Ou

Farandole de glaces et de sorbets assortis

Ou

Millefeuille de croquants et de mousse au chocolat et son palet au beurre salé

MENU à 34€

Salade tiède de pois gourmands aux lardons, œufs mollets
et sa vinaigrette aux framboises

Ou

Bouchées de thon saisies au sésame sur une salade de nouilles
en sauce au piment

Ou

Foie gras sur pain d'épices poêlé, terrine de foie gras aux noisettes et son
chutney de tomates vertes

Magret de canard sauce fruits rouges et son gratin de pomme de terre

Ou

Poêlée de lotte aux clams en crème d'ail, ses pleurotes et sa purée de panais

Ou

Souris d'agneau confite de 4 heures et ses légumes d'antan sautés

Vacherin aux fruits rouges

Ou

*Soupe de fraises et son sorbet au thé vert et à la menthe douce

Ou

*Gâteau crispies mousseux aux trois chocolats

MENU DECOUVERTE 49€ :

Mise en bouche

Foie gras sur pain d'épices poêlé, terrine de foie gras
aux noisettes et son chutney de tomates vertes

Coquille st-Jacques et son chorizo aux petits artichauts

Magret de canard en sauce aux fruits rouges et
son gratin de pomme de terre

Terrine de roquefort

Assiette du patissier