

Carte restaurant

Menus :

Carpaccio de bœuf revisité (black angus)
ou
Bouchées de mousse de saumon fumé

Pavé de saumon sur
son lit de fondue de poireaux au curry
ou
Médaille de mignon de porc ,
sauce vigneronne et
pommes de terre grenailles

Carpaccio d'ananas, sirop basilic
et sa glace citron
ou
Poire belle Hélène

32,00€

Entrées

Œuf poché au maroilles et chips de chorizo	10,50€
Velouté de champignons au parmesan et éclats de jambon cru	9,60€
Surprise de saumon -	12,60€
Sucette de foie gras aux 4 saveurs	16,90€
Salade périgourdine	17,90€

Plats

Les Poissons :

Truite meunière , riz sauvage	15,50€
Blanquette de saumon aux petits légumes et cumin , riz sauvages	16,90€
Dos de cabillaud, fondue de poireaux au curry	16,90€

Les Viandes:

Parmentier de confit de canard aux champignons	16,90€
Agneau au thym, sauce à la crème d'ail, pommes de terre grenailles	17,90€
Pavé de bœuf façon Rossini, poêlée de légumes	20,50€
Civet de marcassin à la sauge, écrasé de pommes de terre	17,50€

Desserts

Mi-cuit au chocolat, coulis de framboises et éclats d'amandes	9,50€
Tiramisu au spéculoos	8,00€
Cramique revisité façon perdue, glace vanille et sauce caramel beurre salé	9,50€
Trilogie de fromage sur lit de salade	6,90€
Profiterole sauce chocolat	8,50€

[Consultez notre carte Brasserie](#)

