

### *Les Entrées*

---

Salade Verte.....	5 € 90
Ravioles à la crème.....	10 € 90
Pâté en Croûte de Sanglier & Foie gras.....	13 € 90
Tartare de Saumon & Haddock, Lentilles du Puy.....	14 € 90

### *Les Poissons*

---

Filet de Dorade Sébaste, sauce Safran.....	15 € 90
Filet de Rouget, coulis de Betterave rouge.....	16 € 90
Cuisses de Grenouilles à la crème d'ail (non garnies légumes).....	17 € 90
Ravioles & Petites Gambas.....	18 € 90

### *Les Viandes*

---

Filet de Canard au Vin de Noix.....	18 € 90
Civet de Lièvre.....	19 € 90
Trilogie de Pigeonneau fermier.....	24 € 90
Pavé de Bœuf Angus au jus.....	24 € 90

### *Les Fromages & Les Desserts*

---

Fromage blanc à la Crème.....	4 € 50
Assiette de Fromages secs.....	6 € 50
Dessert Maison.....	8 € 50

\*Nos glaces & sorbets sont fabriqués par HISTOIRE DE GLACE 38 VIENNE