

### *Les Entrées*

---

Salade Verte.....	5 € 90
Ravioles à la crème.....	10 € 90
Chaud froid de Saumon d'Écosse, purée de Topinambour, bouillon Dashi...	14 € 90
Médallions de Foie Gras, Chutney aux figues & pain aux fruits secs.....	16 € 90

### *Les Poissons*

---

Filet de Lingue bleue, Beurre blanc à la Clairette.....	16 € 90
Cuisses de Grenouilles à la crème d'ail (non garnies légumes).....	17 € 90
Ravioles & Petites Gambas.....	18 € 90
Noix de Saint Jacques juste poêlées.....	22 € 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