

# *La carte d'automne*

## Les entrées

Entrée du jour .....	5.50€
Cassolette de St-Jacques, crème safranée.....	8.00€
Salade d'asperges blanches façon César.....	7.00€
Assiette nordique (selon arrivage) .....	7.00€
Salade périgourdine et figues fraîches.....	8.00€
Tartare de saumon / radis croquants et aneth.....	7.00€

## Les plats

Plat du jour.....	13.00€
Pavé de saumon « Bomlo » aux herbes, courges spaghetti.....	14.00€
Filet de canette aux figues fraîches.....	15.00€
Filet de St Pierre / vinaigrette au gazu.....	15.00€
Suprême de poulet au vin jaune et éclats de morilles.....	15.00€
Bavette d'ailon / beurre maître d'hôtel et frites fraîches.....	15.00€
Tagliatelles fraîches au pesto et légumes.....	13.00€

## Les desserts

Assiette 3 fromages, salade et noix .....	5,00€
Dessert du jour .....	5.50€
Crème Brulée vanille.....	6.00€
Merveilleux au chocolat.....	6.00€
Tartlette Amandine poire / chocolat.....	6.00€
Macaron / pommes caramélisées et spéculoos.....	6.00€
Café ou thé gourmand .....	7.50€
Coupe de sorbet (2boules) .....	4.00€
Coupe de sorbet (3boules) .....	5.50€