

LUNDI 16 MARS 2026

VIN DU MOIS ROUGE

Saumur Champigny aop **BIO** *Domaine Vade*

verre 15 cl 7.50

Pichet 50cl 25.00

Btl 75cl 36.00

ENTREES DU JOUR

(F) Mozzarella bufala au pistou sur tomate	12.50
(F) Gésiers de canard confits sur lentilles en vinaigrette	12.50
(F) Poireaux en vinaigrette	12.50
(F) Potage de butternut et potiron	12.50
(F) Salade d'endives aux noix et Bleu d'Auvergne	12.50
(F) Terrine de saumon et légumes, crème ciboulette	12.50
Asperges blanches des Landes tièdes en vinaigrette	20.50

SALADE DU JOUR

Salade Landaise	25.50
(Foie gras et magret de canard, pommes rissolées, poêlée de champignons)	
Salade Italienne	23.50
(Mozzarella, jambon de parme, tomates, poivrons grillés)	

PLATS DU JOUR

(F) Marmite du pêcheur et ses légumes	22.50
Soupe de poissons, croutons,, aïoli	
(F) Fricassée de poulet fermier label rouge, riz Madras	22.50
Risotto aux champignons (pleurote, portobello, shiitaké) et parmesan	24.50
Faux filet race Charolaise, sauce bleu d'Auvergne, pommes rissolées	25.50
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, endives braisées	25.50
Ris de veau, sauce queues de morilles, tagliatelles	28.50
Sole meunière, pommes à l'Anglaise	39.50

DESSERTS DU JOUR

(F) Salade de fruits sans sucre (kiwi, ananas, clémentines, mangue, raisins)	13.50
(F) Charlotte chocolat, crème Anglaise	13.50
(F) Crumble Poire-raisin, glace vanille	13.50
(F) Tiramisu café	13.50
(F) Foret noire	13.50
Tarte tatin maison glace vanille ou chantilly	14.50
Baba au rhum, fruits confits, chantilly	14.50

Origine viande (carte et plat du jour)

*Bœuf : France et Irlande
Volaille : France*

*Agneau: France /UK
Veau: Pays -Bas / France*