

## ***Nos Entrées***

(Toutes nos entrées sont de fabrication maison)

<i>Tartare de saumon et carpaccio de St Jacques</i>	<i>16,90€</i>
<i>Douzaine d'escargots préparés par nos soins</i>	<i>13,80€</i>
<i>Tête de veau façon La Grange</i>	<i>15,30€</i>
<i>Saumon gravlax et panna cotta d'asperges vertes</i>	<i>15,50€</i>
<i>Foie gras mi cuit au coteaux du layon et figues</i>	<i>16,80€</i>
<i>Salade du Sud Ouest</i> <i>( Foie gras, magret fumé et gésiers)</i>	<i>17,10€</i>
<i>Salade de chèvre chaud</i> <i>( Taost de chèvre et miel et jambon sec )</i>	<i>14,30€</i>
<i>Salade de poulet aux agrumes</i>	<i>14,90€</i>
<i>Gaspacho et sa boule de glace tomate basilic</i>	<i>11,80€</i>

## ***Nos poissons***

<i>Mousseline de brochet bisque et queues d'écrevisses</i>	<i>18,80€</i>
<i>Filet de sandre réduction de porto</i>	<i>19,50€</i>
<i>Filet de rougets sauce safranée</i>	<i>16,00€</i>

*Prix service compris.*