

## ***Nos Entrées***

(Toutes nos entrées sont de fabrication maison)

<i>Bouchée à la reine (quenelle de veau et ris de veau)</i>	<i>15,90€</i>
<i>Salade périgourdine ( salade , foie gras, magret fumé )</i>	<i>15,90€</i>
<i>Duo de foie gras ( Sauternes, figues et Ratafia)</i>	<i>16,80€</i>
<i>½ Douzaine d'escargots préparée par nos soins</i>	<i>7,20€</i>
<i>Douzaine d'escargots préparés par nos soins</i>	<i>13,00€</i>
<i>Tête de veau façon La Grange</i>	<i>13,80€</i>
<i>Millefeuille de saumon fumé à la maison</i>	<i>14,90€</i>
<i>Salade de poulet aux agrumes</i> <i>(salade verte,poulet tiédit,tomates et agrumes )</i>	<i>13,80€</i>
<i>Salade du pêcheur</i> <i>( salade verte Saumon fumé, gambas, queue d'écrevisses )</i>	<i>14,80€</i>
<i>Gaspaccho et sa boule de glace tomate basilic</i>	<i>10,20€</i>

## ***Nos poissons***

<i>Roulade de sôle au beurre d'agrumes et gambas en brochette</i>	<i>20,90€</i>
<i>Croustillant de saumon citron et gingembre</i>	<i>15,20€</i>
<i>Dos de cabillaud crème de fève et citronnelle</i>	<i>15,70€</i>

*Prix service compris.*