

## Les Entrées

<b>D</b> ôme de saumon fumé, crémeux de poisson aux herbes.....	<b>11 €</b>
<b>T</b> artelette d'oignons et lardons, sauce moutarde à l'ancienne.....	<b>10 €</b>
<b>T</b> artare de saumon aux agrumes et petits mesclun.....	<b>11 €</b>
<b>L</b> es saint jacques sur sa julienne de légumes et sauce safran.....	<b>12 €</b>

## Les Planches

Minimum pour 2 personnes (prix indiqué par personne)

<b>L</b> a planche de charcuteries et camembert rôti au four.....	<b>13 €</b>
<b>L</b> a planche des entrées de la carte en gourmandise.....	<b>16 €</b>

### Menu enfant **10 €**

Steak Haché / Nuggets  
+  
Frites / légumes  
+  
Gaufre chocolat / 1 boule vanille

## Les Plats

<b>M</b> agret de canard entier, frites et sauce moutarde à l'ancienne.....	<b>26 €</b>
<b>S</b> aint jacques snackées à la plancha et risotto crémeux.....	<b>25 €</b>
<b>B</b> urger black Angus, pomme rösti et cheddar.....	<b>19 €</b>
<b>D</b> uo de bœuf et de veau de 7 heures, purée de pomme de terre.....	<b>25 €</b>
<b>V</b> égétarien autour d'un risotto crémeux et légumes.....	<b>19 €</b>
<b>P</b> avé de saumon, risotto et crémeux à l'aneth.....	<b>22 €</b>
<b>S</b> ouris d'agneau cuisson lente sur son écrasé de pomme de terre.....	<b>29 €</b>

## Le Fromager

<b>A</b> ssortiment de fromages ou camembert rôti au miel.....	<b>11 €</b>
--	-------------

## Le Pâtissier

<b>N</b> ougat glacé aux fruits secs et coulis de fruits rouges.....	<b>10 €</b>
<b>C</b> hou profiterole, glace vanille et chocolat chaud.....	<b>11 €</b>
<b>L</b> e pot de fleur du lapin de pâques au chocolat et praliné.....	<b>12 €</b>
<b>B</b> rioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille .....	<b>10 €</b>
<b>L</b> a fameuse planche de desserts de la herse.....	<b>17 €</b>