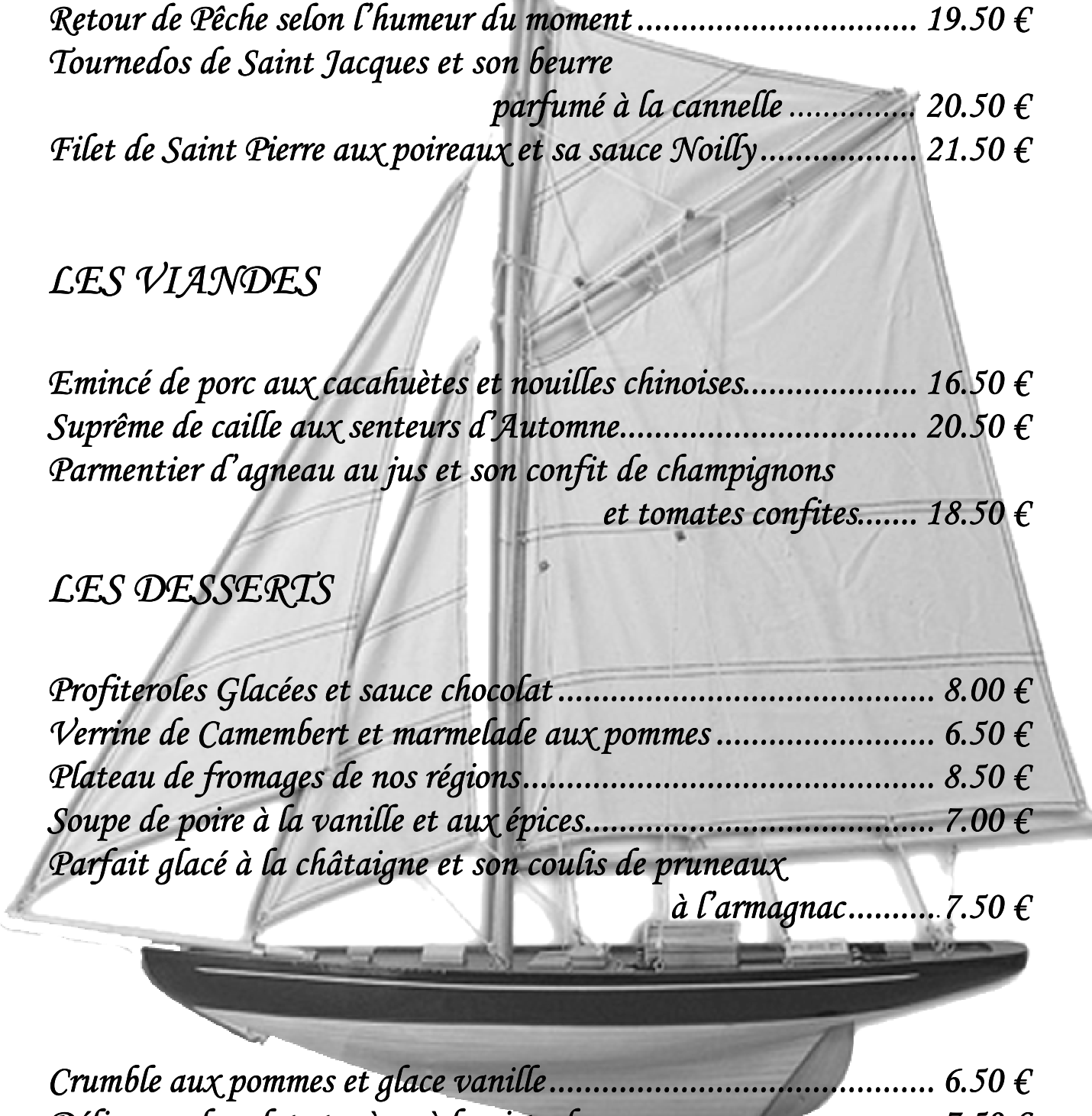


LES POISSONS



<i>Dos de merlu aux cocos et sa crème à l'ail.....</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Filet de Dorade et sa crème de moutarde à l'ancienne</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Aile de Raie au beurre citronné</i>	
<i>et son écrasé de pomme de terre.....</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Retour de Pêche selon l'humeur du moment</i>	<i>19.50 €</i>
<i>Tournedos de Saint Jacques et son beurre</i>	
<i>parfumé à la cannelle</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Filet de Saint Pierre aux poireaux et sa sauce Noilly.....</i>	<i>21.50 €</i>

LES VIANDES

<i>Emincé de porc aux cacahuètes et nouilles chinoises.....</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Suprême de caille aux senteurs d'Automne.....</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Parmentier d'agneau au jus et son confit de champignons</i>	
<i>et tomates confites.....</i>	<i>18.50 €</i>

LES DESSERTS

<i>Profiteroles Glacées et sauce chocolat</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Verrine de Camembert et marmelade aux pommes</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Plateau de fromages de nos régions.....</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Soupe de poire à la vanille et aux épices.....</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Parfait glacé à la châtaigne et son coulis de pruneaux</i>	
<i>à l'armagnac.....</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Crumble aux pommes et glace vanille.....</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Délice au chocolat et crème à la pistache.....</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Gaufre à la vanille et sa glace au potimarron.....</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Pomme Surprise au riz au lait et son caramel au beurre salé.....</i>	<i>7.00 €</i>