Entrées

	,	200	INTTA	«zen	-
_		assi	CLLC	WZGII	"

(nem de gambas, maki au saumon, mini	9,80€
brochette de noulet, samoussa au chèvre frais)	,

Les nems aux deux saumons

sauce crémeuse au wasabi et salade de	9,50 €
pousses d'épinards	.,

La salade du « Périgord »

(Salade, roquette, oignons rouges, foie gras	13,10 €
maison, gésiers confits, magrets fumés et	•
pommes)	

Le tartare de loup à la moutarde de Reims

10,50 €

Le bavarois de tomates

farci au chèvre frais et jus de betteraves	8,20 €
--	--------

Le royal de foie gras

et rouleau de printemps au poulet et	10,50 €
vermicelles	.,

Le tartare de St Jacques

aux échalotes rôties et concombres	12 50 €
aux conditions rolles of concombites	1/ 201 +

L'oeuf "cocotte"

à la cràma	de morilles	ot iambon	iháriaua	0.50.6
a la creme	de monies	etjambon	ibelique	9.50 €

La salade de légumes

croquants et gambas façon thaï	9.80 €

Le foie gras de canard

au vieux porto.	brioche maison	13.80 €

Le gâteau de lapereau

au lard paysan, farci au foie gras, compote	9,80€
d'oignons rouges	•

La verrine aux 3 choux-fleurs,

crabe et saumon fumé	11.50 €
Grade of Saurion fame	11.30 €

Le foie gras frais

poêlé aux cèpes et son jus corsé de canard	12,50 €
poole day copee of con just conce de canara	12,30 €

Plats

Ľ	assi	ette	«ze	n»

(nem de gambas, maki au saumon, mini	9,80€
brochette de poulet, samoussa au chèvre frais)	.,

Les nems aux deux saumons

sauce crémeuse au wasabi et salade de	9,50€
pousses d'épinards	-,

La salade du « Périgord »

(Salade, roquette, oignons rouges, foie gras	13,10 €
maison, gésiers confits, magrets fumés et	·
pommes)	

Le tartare de loup à la moutarde de Reims

sur une gelée de concombres	10,50 €
-----------------------------	---------

Le bavarois de tomates

farci au chèvre frais et jus de betteraves	8,20 €
--	--------

Le royal de foie gras

et rouleau de printemps au poulet et	10,50 €
vermicelles	.,

Le tartare de St Jacques

aux échalotes rôties et concombres	12.50 €
aux echaloles folles el concompres	175U F

L'oeuf "cocotte"

à la crème	de morilles	et iambon	ibérique	9.50 €
	uc momico	Ct lallibul	IDCHAGC	7.30 €

La salade de légumes

croquants et gambas façon thaï	9.80 €
oroquanto ot garribao ravori triar	3.00 E

Le foie gras de canard

au vieux porto	, brioche maison	13.80 €

Le gâteau de lapereau

au lard paysan, farci au foie gras, compote	9,80 €
d'oignons rouges	•

La verrine aux 3 choux-fleurs,

crabe et saumon fumé	11.50 €

Le foie gras frais

poêlé aux cèpes et son jus corsé de canard 12,50 €