

*Nos plats sont faits maison  
our dishes are homemade*

## *Notre Carte*

### Les entrées froides

Foie gras de canard maison aux figues <i>Duckliver paté with figues</i>	16€00
Saumon fumé par nos soins, toasts briochés <i>Smoked salmon with toast</i>	15€00
Terrine de canard aux noisettes et à l'orange, jambon de pays <i>Homemade duck paté, served with smoked ham</i>	11€00

### Salades

Salade de chèvre chaud sur toasts <i>Toasted goats cheese on a bed of salad</i>	10€50
Salade gourmande (saumon fumé, foie gras, canard fumé) <i>Mixed salad with duck liver paté, smoked salmon and filet of smoked duck</i>	14€00
Salade Landaise- gésiers confits, filet de canard, copeaux de foie gras <i>Salad with gizzards, smoked duck and foie gras</i>	12€00
Salade paysanne aux croûtons, lardons et œuf poché <i>Mixed salad with fried bacon , croutons and poached egg</i>	10€50
Assiette de crudités <i>Mixed raw vegetable salad</i>	10€50
Salade d'avocat à la chair de tourteau et pamplemousse <i>Avocado salad with crab and grapefruit</i>	10€50

### Les entrées chaudes

Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated french onion soup</i>	9€00
Soupe de poisson maison, croûtons et rouille <i>Homemade fish soup</i>	9€80
Cuisses de grenouille à la provençale <i>Frogs legs fried with garlic and tomatos</i>	16€50
Croustillant d'escargots au blanc de poireau et à la crème de Chaource <i>Snails baked in a filo pastry with leeks and Chaource cheese</i>	14€80

## Nos poissons frais

Filet de Saumon à l'oseille	16€50
<i>Fresh salmon filet in a creamy sorrel sauce</i>	
Noix de Saint Jacques au Noilly	20€50
<i>Scallops in white wine sauce</i>	
Gambas flambées au whisky	20€50
<i>Flambéd prawns in whisky sauce</i>	
Poisson du marché	
17€00	
<i>Fish from the market</i>	

## Les viandes

Steak tartare (frites ou salade)	17€50
<i>Raw seasoned minced beef (can be fried) served with fries or salad</i>	
Tournedos Rossini	21€00
<i>Beef filet served with foie gras</i>	
Tournedos sauce aux morilles	21€00
<i>Beef filet with mushroom sauce</i>	
Entrecôte grillée sauce au poivre ou aux échalotes	19€00
<i>Entrecote steak with pepper or shallots sauce</i>	
Faux filet sauce aux échalotes	17€00
<i>Rib eye steak with shallots sauce</i>	
Tête de veau, sauce ravigote	16€50
<i>Veal head served with an onion vinaigrette</i>	
Andouillette gratinée au Chaource	16€50
<i>Local sausage grilled with Chaource (local cheese)</i>	
Ris de veau aux morilles	21€00
<i>Veal sweetbreads in mushroom sauce</i>	

## Fromage

Fromage blanc selon votre goût (sucrée ou salé)	4€50
Plateau de fromages (3 morceaux)	5€50