



hotel web manager

La Carte

Nos formules

Entrée + plat + dessert	22,00 €
Entrée + plat	20,00 €
Plat + dessert	18,00 €

Entrées

Saumon Gravlax mariné aux épices douces	7,00 €
Salade d'avocats	5,00 €
Feuilleté d'Escargots, crème de champignons	7,00 €
	6 10,00 €
	12 18,00 €
Huîtres spéciales n°3	24 25,00 €
Salade de chèvre chaud	55,00 €
Trio de Tartares : thon, saumon, St Jacques	7,00 €
Terrine de Foie Gras, maison (supplément 3€ au menu)	10,00 €
Salade Fraîcheur : mesclun, tomates cerise, fromage de chèvre frais, chiffonnade de Serrano	7,00 €
Croustillant de Pieds de Cochon	7,00 €
Soupe de Poisson et sa garniture de croutons, gruyère rapé et rouille	7,00 €
Assiette de Charcutaille : Serrano, Chorizo, Cular de porc, Pavé au poivre, Grillon Charentais, Lomo Embuchado porc	7,00 €

Plats

	<i>Petite</i> 15,00 €	<i>Grande</i> 23,00 €
Poêlée de Seiche au chorizo ou en persillade		
Tête de Veau, sauce gribiche, pomme vapeur	13,00 €	
Pavé de Cabillaud, sauce crustacé, petits légumes	13,00 €	
Tajine d'Agneau, cuisson lente (7heures) Abricots secs, figues et semoule	13,00 €	
Pavé de coeur Rumsteak né et élevé en aquitaine sauce au poivre, pomme grenaille	13,00 €	
Bar entier rôti petits légumes et pomme de terre (supplément 3 € au menu)	16,00 €	
Cuisse de Canard confite dés de céleri, frites de patates douces	13,00 €	
T- bone de Veau (côte en T) crème de girolles, flan de pomme de terre et courgette (supplément 3 € au menu)	13,00 €	

Desserts

Crème Brûlée, Vanille	5,00 €
Fromage Blanc au cognac ou coulis de fruits rouges	5,00 €
Fondant au Chocolat	5,00 €
Profiteroles 3 choux (supplément 3 € au menu)	8,00 €
Dessert du jour	5,00 €
Nos Glaces Fantaisies : Café, Chocolat ou Caramel Liégeois, Dame blanche, Colonel (supplément 3 € au menu)	8,00 €
Tarte Fine, façon TATIN, glace vanille (supplément 3 € au menu)	8,00 €
Assiette de trois Fromages	5,00 €

Régalez-vous avec notre sélection des meilleurs fromages de notre région

Dessert maison

la tarte du jour	0,00 €
------------------	--------