

Le **COIN** **GOURMET**

Nos plats du moment

Les entrées chaudes

- Bisque de homard et sa garniture..... 10€
- Duo de Saint Jacques et scampis à la nage 15€

Les entrées froides

- Terrine de gibier et ses accompagnements 12€
- Assiette de saumon fumé 13€

Les poissons

- Dos de cabillaud aux poireaux et sa purée 22€
- Saint Jacques et scampis à la nage 23€

Les incontournables

- Boulet lapin ou tomate 1p/12€ - 2p/15€
- Vol au vent maison, frites 15€
- Tartare de bœuf (huile de truffe, parmesan et roquette), frites 22€
- Américain minute, frites 18€
- Steak de bœuf 20€
(sauce au choix : champignons, poivre vert, béarnaise, gorgonzola)

- Tagliata de bœuf (huile de truffe, tomates séchées, roquette, parmesan), frites . 22€
- Onglet à l'échalote, frites et salade 21€
- Magret de canard à la poire et poivre rose 23€
- Escalope de foie gras poêlé sur toast et pommes caramélisées 26€
- Pavé de biche et sa purée de potiron 28€

Les salades et pâtes

- Salade Caesar (dés de volaille, croûtons, parmesan, vinaigrette au yaourt) 16€
- Frisée aux lardons et Roquefort et sa vinaigrette de framboises 16€
- Salade au "Bouquet des Moines", noix et sirop de Liège 17€
- Salade de caille, pommes et vinaigrette au Calvados..... 17€
- Salade Périgourdine (foie gras, magret fumé), vinaigrette à la framboise 18€
- Salade terre et mer (volaille, scampis) vinaigre de Xérès 16€
- Coquillettes aux lardons et brocoli 14€
- Spaghetti au Roquefort et noix 15€
- Spaghetti bolognaise 13€