

## LES VIANDES

(selon saison)

Daube de joues de bœuf	12 <sup>e</sup>
Saute d'agneau au caramel d'épices	13 <sup>e</sup>
Blanquette de veau au curry	11 <sup>e</sup>
Rôti de canard au foie gras	18 <sup>e</sup>
Pot au feu de canard	12 <sup>e</sup>
Entrecôte grillée(400gr)	15 <sup>e</sup>
Magret de canard entier	16 <sup>e</sup>
Confit de canard	13 <sup>e</sup>
Côte de bœuf(1kg-2pers)	40 <sup>e</sup>
(500gr-1pers)	20 <sup>e</sup>

## LES FROMAGES

Assiette au 5 fromages	8 <sup>e</sup>
Petits chèvres en beignets	7 <sup>e</sup>
Camembert flambé au calvaços	12 <sup>e</sup>

## LES DESSERTS

Tarte tatin	6 <sup>e</sup>
Gâteau au chocolat	6 <sup>e</sup>
Crème brûlée	6 <sup>e</sup>
Sabayon de fruits au pineau	7 <sup>e</sup>