

Poissons



Plancha d'encornets safranés huile vierge.....	18.00 €
Citron, câpres, cébette, concombre, échalote, tomate, huile d'olive	
Duo de gambas et Saint-jacques.....	20.00 €
Vinaigrette parfumée au Xérès et génépi	
Filet de fera cuit meunière tout simplement.....	19.00 €
Tartare de saumon, frites et salade.....	16.00 €
Dorade royale rôtie entière sur son lit de fenouil sec.....	21.00 €
Brandade de morue cuisinée « à ma façon ».....	16.00 €

Viandes



Carré d'agneau « 2 côtes » en croûte de sésame.....	20.00 €
Giglette de pintade aux champignons, jus au muscat.....	19.00 €
Filet de bœuf périgourdin (médaillon de foie gras maison).....	26.00 €
Entrecôte (250 g) sauce béarnaise maison.....	20.00 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites et salade.....	19.00 €
Câpres, cornichons, ciboulette, échalote, Tabasco, sauce anglaise	
Picatta de veau poêlés minute déglacés jus de viande et brisures de truffes.....	24.00 €