

Le **COIN** **GOURMET**

Nos plats du moment

Les entrées chaudes

- Croustillant de chèvre au miel sur lit de salade 9€
- Corolle de scampis au curry 13€
- Potage du jour 6€

Les entrées froides

- Ronde de Parme et mozzarella, roquette et balsamique 12€
- Assiette de foie gras, chutney de mangue et confit d'oignons 19€

Les poissons

- Lasagnette de rouget aux petits légumes, sauce homardine 19€
- Roulade de solettes aux épinards, crème citronnée 20€

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€
- Cuisse de canard confite et son couscous de légumes 19€
- Côte de cochon de lait, sauce dijonnaise et croquettes 20€
- Civet de cerf, feuilleté aux poires et sauce Porto 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 italienne (mozzarella et parme, vinaigrette balsamique) 16€
- Salade marine aux scampis et légumes grillés et vinaigrette pesto Asian 16€
- Salade Périgourdine (foie gras, magret fumé), vinaigrette à la framboise 18€
- Spaghetti carbonara à la pancetta 15€
- Spaghetti aux vongoles et tomates fraîches 16€
- Cannelloni au saumon et épinards 18€