

## CARTE

### ENTRÉES / APÉRO – 50g à 90g

Terrine de la mer au Saumon – 90g	8,00€
Terrine de Canard au Poivre Vert – 90g	8,00€
Déjeuner du Paysan – Terrine pur Porc – 90g	8,00€
Foie Gras de Canard Entier – 50g	15,00€

### PLATS CUISINÉS – 350g à 380g

Bœuf Bourguignon et ses Pommes de Terre Grenailles – 380g	14,00€
Pavé de Saumon et son écrasé de Pomme de terre – 380g	14,00€
Navarin de Dinde aux Légumes Printaniers – 380g	14,00€
Blanquette de Volaille au Riz Camarguais – 380g	14,00€
Cassoulet aux manchons de Canard confits – 380g	14,00€
Parmentier à la viande de canard confite – 350g	14,00€

### SALADES FROIDES – 350g

Salade Gourmande (Quinoa & petits Légumes) – 350g <i>Recette végétale</i>	14,00€
Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé, Légumes) – 350g	14,00€

### SOUPE ET VELOUTE – 180g à 380g

Soupe de Légumes du Potager 380g <i>Recette végétale</i>	14,00€
Velouté safrané Moules et Julienne de Légume– 180g	8,00€

### DESSERTS – 90g

Baba au Rhum – 120g	7,00€
Crumble aux pommes caramélisées – 90g	7,00€
Crème vanille – 90g	7,00€
Riz au lait à la vanille – 90g	7,00€
Velours de Cacao (crème onctueuse de Cacao) – 90g	7,00€