

## Les Entrées

Grappe de poireaux Au coulis de betteraves acidulées à la framboise.	11€
Saladine de caille Champignons et asperges vertes.	11€
Terrine de volaille (maison) aux trompettes.	11€
Croute aux morilles	15€

## Coté Terre

Filet de canette aux épices douces	16€
Souris d'agneau confite	17€
Suprême de volaille au vin jaune	17€
Côte de bœuf 350g accompagné de pommes frites, salade ou légumes du marché.	19€

## Coté Mer

Filet de lotte au chorizo	16€
Matelote de poissons (encornet, lotte, cabillaud)	18€
Pavé de sandre en écailles de Montreuil, sauce cancoillotte	18€

## La Carte des Douceurs

Sabayon de fruits frais.	6€
Crème Catalane.	6€
Crumble aux fruits.	6€
Moelleux au chocolat.	7€
Parfait glacé au Macvin.	7€
Sèches en millefeuille	7€
Farandole de desserts et son sorbet	9€

## Menu La Coudée

30€

Grappe de poireaux Ou Saladine de caille ***
Suprême de pintade Ou Filet de Lotte ***
Fromages Ou Dessert

## Menu Junior

9€

(enfant -12 ans)
Jambon blanc frites Ou Steak haché frites ***
Glace 2 boules Ou Fromage blanc

## Le coin du Fromager

Fromage blanc et son coulis aux fruits rouges	5€
Assiette de 3 fromages régionaux sur un lit de salade	7€

## La Carte des Glaces

Coupe fraîcheur 2 boules	5€
Café litgeois	6€
Dame Blanche	7€
Coupe Colonel	8€