

## Carte du Restaurant - 2006

### Les ENTREES

- La salade du chef 8,50 €**
- La salade de tomates mozzarella 8,50 €**
- L'assiette de jambon cru 8,50 €**
- L'entrée du marché 8,50 €**
- La salade gourmande au foie gras de canard poêlé au vinaigre de framboises 11,00 €**
- Le millefeuille de moules aux blancs de poireaux 9,00 €**
- Le bouquet de crevettes sauce ciboulette 9,00 €**
- Le duo de charcuterie de montagne 10,00 €**
- La soupe de poisson avec sa rouille et ses croûtons 10,00 €**
- La fricassée de gambas à la provençale 11,00 €**

### Les VIANDES

- Le plat du marché 11,00 €**
- L'escalope de veau au marsala 11,00 €**
- L'escalope de volaille à la milanaise 12,00 €**
- Le filet de bœuf au poivre vert (180 g) 15,00 €**
- L'entrecôte grillée aux herbes (200 g) 13,00 €**
- L'effeuillé de magret de canard au miel de lavande 13,00 €**

### Les POISSONS

- La pêche du jour (selon suggestion du Chef)**
- Le filet de loup frais rôti sauce basilic 13,00 €**

### Les DESSERTS

- La sélection du fromager et sa salade aux pignons 6,50 €**
- La tarte du jour 6,50 €**
- La mousse au chocolat 6,50 €**
- La crème brûlée à la catalane 6,50 €**
- Le tiramisu 6,50 €**
- La salade de fruits frais 6,50 €**
- Le fromage blanc au coulis de framboises 6,50 €**
- Le nougat glacé et son coulis 7,50 €**
- Les profiteroles au chocolat chaud 7,50 €**
- Glace ou sorbet 3 boules chantilly 6,50 €**
- La Glace vanille affogato 6,50 €**
- La Coupe caramel liégeois 7,00€**
- La Coupe fraîcheur 7,50 €**
- Le Colonel 8,50 €**