



# LA PETITE CARTE D'ENTRE SAISON

## LES ENTREES

- Terrine de foie gras de canard aux épices autour des fruits exotiques et sa brioche toastée 19€
- Saumon Gravlax maison mousse de chèvre et son chou rouge vinaigré 17€
- Cassolette poissonnière (moules, crevettes, St Jacques et poisson) émulsion crustacés et sauce homardine 19€

## LES PLATS

- Le Burger foie gras : haché de bœuf, cheddar, foie gras aux épices, tomate, salade et frites maison 23€
- Le Burger en toute simplicité : haché de bœuf, cheddar, tomate, salade, œuf (possible sans) et frites maison 18€
- Le Burger Fish : filet de colin pané, sauce béarnaise, tomate, salade et frites maison 18€
- Salade Océane : croustillant de crevette, crevettes snackées, saumon Gravlax, jeunes pousse set crudités 17€
- Pièce du boucher sauce beurre d'ail et frites maison 19€
- Faux filet de bœuf 250 grs min (race selon arrivage), frites maison et légumes du moment, sauce au choix 24€

## LES DESSERTS

- Le dessert du menu Logis 6€
- Le dessert du menu Saveurs 12€