**Les**

Entrées

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L’ assiette «zen»  |  |  | **L’oeuf “cocotte”**  |  |
| (nem de gambas, maki au saumon, mini brochette de poulet, samoussa au chèvre frais) | 9,80 € |  | à la crème de morilles et jambon ibérique | 9,50 € |
| Les nems aux deux saumons |  |  | **La salade de légumes**  |  |
| sauce crémeuse au wasabi et salade de pousses d’épinards | 9,50 € |  | croquants et gambas façon thaï  | 9,80 € |
| La salade du « Périgord » |  |  | Le foie gras de canard  |  |
| (Salade, roquette, oignons rouges, foie gras maison, gésiers confits, magrets fumés et pommes) | 13,10 € |  | au vieux porto, brioche maison |  **13,80 €** |
| Le tartare de loup à la moutarde de Reims  |  | Le gâteau de lapereau  |  |
| sur une gelée de concombres  | 10,50 € |  | au lard paysan, farci au foie gras, compote d’oignons rouges | 9,80 € |
| Le bavarois de tomates  |  |  | **La verrine aux 3 choux-fleurs,**  |  |
| farci au chèvre frais et jus de betteraves | 8,20 € |  | crabe et saumon fumé  | 11,50 € |
| Le royal de foie gras |  |  | Le foie gras frais  |  |
| et rouleau de printemps au poulet et vermicelles | 10,50 € |  | poêlé aux cèpes et son jus corsé de canard | 12,50 € |
| Le tartare de St Jacques |  |  |  |  |
| aux échalotes rôties et concombres | 12,50 € |  |  |  |