

# LA CARTE

## LES ENTREES

---

Le foie gras mi-cuit du sud-ouest à l'armagnac et brioche tiède	14€
Le saumon mariné avec son pesto d'aneth et croustillant aux amandes	11€
Salade de camembert pané à la pomme et ventrèche, vinaigrette aux noix	9€
La charcuterie du pays	10€

## LES PLATS

---

Confit de canard du sud-ouest et frites maison	16€
La souris d'agneau de 7 heures au poires et noisettes sur sa mousseline de panais	22€
Filet de merlu façon « koskera »	19€
Croustillant de risotto aux champignons et parmesan	13€

## LES DESSERTS

---

Moelleux à la châtaigne et chocolat au lait, douceur glacée à la poire	8€
Tarte au citron déstructurée à la meringue italienne et sorbet framboise	8€
Vacherin framboise et pistache	7€
Assiette de fromage de brebis et confiture de cerise	7€