

---

---

**Nos entrées**

La belle assiette de crudités variées au gré des saisons	fr. 16.--
Mélanges de salades vertes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	fr. 9.--
Salade d'endives aux clémentines, noix, pommes et roquefort A l'huile de noix et balsamique, servie dans sa coque croustillante	fr. 18.--
Rosaces de saumon fumé d'Ecosse, mousseline de raifort, citron Saladines d'hiver à la vinaigrette italienne et baguette toastée	fr. 25.--
Terrine de foie gras de canard des Landes marinée à l'Armagnac Bouquet de salade à l'huile de noix et fruits secs Confit d'oignons au cassis et brioche au beurre toastée	fr. 28.--
Salade tiède de Noix de St-Jacques poêlées au curry rouge « Jaipur » Fruits exotiques, vinaigrette aux grains de fruits de la passion	fr. 29.--
Crème mousseuse au céleri et panais Julienne de pommes vertes et son espuma de chutney au curry	fr. 15.--

---

---