

# Les Fines Herbes

## Entrées froides.

<i>Salade riche</i>	15,00.€
<i>Salade Périgourdine</i>	14,50.€
<i>Terrine de foie gras de canard maison</i>	18,00.€
<i>Assiette de saumon fumé et ses toasts</i>	16,00.€
<i>Douze huitres moyennes fines de claire</i>	19,00.€
<i>Salade Fines Herbes aux crottins de Chavignol</i>	11,00.€
<i>Tartare de saumon aux baies roses, vinaigrette au basilic</i>	14,00.€
-0-0-0-	

## Entrées chaudes.

<i>Cassolette d'escargots aux girolles</i>	16,00.€
<i>Salade de noix de St Jacques à la vapeur</i>	16,00.€
<i>Soupe de poissons, sa rouille et ses croutons</i>	12,00.€
<i>Ravioles de ris de veau au poivre de Sichuan</i>	15,50.€
<i>Brochettes de scampis et St Jacques, chutney à l'ananas crémé à la vanille Bourbon</i>	16,00.€
-0-0-0-	

## Poissons.

<i>Petit bar grillé au fenouil</i>	18,00.€
<i>Sole meunière au beurre blanc</i>	24,00.€
<i>Escalope de saumon à l'estragon</i>	17,00.€
<i>Tournedos de lotte rôti aux morilles</i>	22,00.€
<i>Brochette des mareyeurs, beurre Nantais</i>	19,00.€
<i>Fricassée de lotte et de langoustines aux girolles</i>	22,00.€
<i>Brochettes de gambas à la Provençale, riz safrané</i>	19,50.€

-0-0-0-0-

## Viandes.

<i>Faux-filet nature</i>	17,00.€
<i>Filet de boeuf nature</i>	19,00.€
<i>Faux-filet au poivre vert</i>	18,00.€
<i>Filet de boeuf au poivre vert</i>	19,50.€
<i>Filet de boeuf aux escargots</i>	22,00.€
<i>Faux-filet à la graine de moutarde</i>	18,00.€
<i>Médallions de bœuf au beurre rouge</i>	19,50.€
<i>Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne</i>	21,00.€
<i>Magret de canard aux mangues, purée de patates douces</i>	19,50.€

(Toutes nos viandes sont servies avec une garniture de pommes de terre et de légumes.)

Menu à 24,00.€

*Soupe de poissons, sa rouille et ses croûtons*

*Ou*

*Six huîtres Fines de Claire moyennes*

*Ou*

*Terrine de lièvre et canard aux pruneaux*

*Confiture d'oignons*

*Ou*

*Pressé de saumon et d'épinards, julienne de saumon fumé*

*Coulis aux deux parfums*

*Ou*

*Crumble de potiron au conté et bacon,,  
mesclun au pommes et tomates confites*

*-0-0-0-0-*

*Crêpinettes de sanglier aux figues*

*Beignets de pommes de terre râpées*

*Ou*

*Potée aux poissons du moment*

*Frais et fumés*

*Ou*

*Tournedos de bœuf au lard fumé*

*Galet de polenta au basilic et tomate confite*

*-0-0-0-*

*Fromage blanc aux fines herbes ou Salade verte*

*-0-0-0-*

*Chariot de desserts maison*

*-0-0-0-0-*

Menu à 36,00.€

ou

31,00.€ avec une seule entrée

*Carpaccio de St Jacques aux agrumes*

*Ou*

*Foie gras aux poires sur son pain d'épice*

*Ou*

*Terrine de foie gras maison et ses toasts*

*-0-0-0-*

*Ravioles de ris de veau*

*au poivre de Sichuan*

*Ou*

*Brochettes de scampi et St Jacques*

*Chutney à l'ananas, crème à la vanille Bourbon*

*-0-0-0-*

*Escalope de sandre en tulipe forestière*

*Sauce matelote*

*Ou*

*Magret de canard aux mangues poivrées*

*Purée de patates douces*

*Ou*

*Pavé de biche en croute de noisettes*

*charlotte de légumes oubliés*

*-0-0-0-*

*Plateau de fromages*

*-0-0-0-*

*Chariot de desserts maison*

*-0-0-0-*