

## Nos Entrées

Cassolette d'escargots à la persillade	12 € *
Foie gras mi-cuit aux cerises confites	14 €
Velouté de parmesan, crouton, chips de pancetta, huile de sésame	10 € *
Camembert rôti	10 € *
Terrine de saumon, crème de basilic	11 €
Salade de chèvre rôti Noix – Miel- Raisins	12 €/16 €

## Nos Plats

Burger aux 3 fromages cheddar, brebis, chèvre <i>Bœuf de Bazas haché minute, compotée d'oignons rouges</i>	17 €
Echine confite de Duroc de Batallé	16 € *
Demi-magret de Canard IGP à l'orange	18 €
Tartare de bœuf de Bazas <i>haché minute, préparé minute par nos soins 200 grs</i>	18 € *
Pavé de Saumon sauce vin blanc	17 € *
Entrecôte 350 grs sauce au poivre	22 €

## Nos Desserts

Assortiment de fromages AOP sur ardoise <i>Confiture de griottes et sa glace artisanale chèvre</i>	9 €
Coupe de glaces / sorbets artisanaux	6 € *
Signature de François Dussourd	9 €
Crème brûlée à la cacahuète <i>glace artisanale chouchous</i>	7 € *
Fondant au chocolat <i>glace artisanale noisette</i>	7 €
Café/ Thé pour un(e) gourmand(e) <i>Sept mini douceurs</i>	11 € / 12 €
Poire pochée sauce chocolat à l'eau de vie	8 €
Charlotte aux fruits rouges	8 €
Poêlée de figues fraîches <i>glace artisanale Yaourt</i>	8 € *