



# Notre Carte

## Entrées Froides



<i>Bouquet de Saumon fumé par nos soins</i>	<b>16,50 €</b>
<i>Ferrine de Foie gras de canard et son confit de Poire</i>	<b>17,50 €</b>
<i>Assiette de Jambon Serrano</i>	<b>13,00 €</b>
<i>Pressé de Canard façon Abbaye, Chutney à la Mangue</i>	<b>15,00 €</b>
<i>Croustillant de Truite fumée et Crabe, Coulis de Mangue et Patate douce</i>	<b>17,00 €</b>
<i>Meli-Mélo de légumes de saison</i>	<b>15,00 €</b>
<i>Salade Terre et Mer</i> (Mesclun, Saumon fumé, Œuf dur, Tomates, Haricots verts, Rillettes de truite fumée, Citron et Olives)	<b>16,00 €</b>

## Entrées Chaudes



<i>Salade Berrichonne</i> (Mesclun, Toast de Chèvre, Tomates cerises, Lardons et Croutons)	<b>13,00 €</b>
<i>Salade Gâtinaise</i> (Mesclun, Tomates cerises, Œufs sur le plat, Lardons et Croutons)	<b>13,00 €</b>
<i>Velouté de Butternut, Saint Jacques et Chantilly au Lard fumé</i>	<b>17,00 €</b>
<i>Six Escargots Persillade</i>	<b>9,00 €</b>
<i>Douze Escargots Persillade</i>	<b>15,00 €</b>