

■ Classez les plats ci-dessous dans le cadre ci contre afin de créer une carte, ajoutez les mentions obligatoires.

Saumon mariné à l'aneth, pompon de mesclun 12.5€	Entrées
Matelote de St Jacques aux champignons des bois 18€	
Gratin de queue de langoustine 16€	
Carpaccio de Saint Jacques sur lit de jeunes pousses 12.5€	Poissons
Belle cote de veau du pays aux cariolettes 18€	
Carré d'agneau en croute d'herbe 17.5€	
Tiramisu 6.5€	
Pavé de saumon à l'unilatéral 14€	Viandes
Dos de cabillaud rôti aux herbes (2 personnes) 16€	
Magret de canard à l'orange 18.5€	
Tartare aux deux saumons 10€	
Marbré de foie gras maison, figue rôtie 13€	
Salade gourmande (mesclun, magret fumé, foie gras maison, gésiers de canard confits) 14€	
Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle 6.5€	Desserts
Plateaux de fromages affinés 6€	
Carpaccio de mangue au miel 6.5€	
Véritable crème catalane 6.5€	
Pavé de foie de veau au vinaigre balsamique 17€	
Tarte Tatin à la façon des demoiselles (commander en début de repas) 6.5€	
Ravioles de Royan truffées 11.5€	

Carte des vins			
Vins Rouges			
<u>Bordeaux</u>			
Ch. Gantonet " Bordeaux " *		21	
Clos des Pins 2005 "Graves"		21	14
Ch. Saint Benoit de Ferrand 1998		68	
Ch. Cossieu-Coutelin "Saint-Estèphe" 2002	125	61	
<u>Bourgognes</u>			
Bourgogne Pinot Noir Laforet (J.Drouhin) *		37	21
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		34	
Rully (Joseph Drouhin)		45	
<u>Alsace</u>			
Pinot noir (Rosé) " Dopff et Irion "		29	17
<u>Vins du Sud Ouest</u>			
« Château Haute serre » 2005	75	38	
Madiran « Cave de Crouseille » 2004		36	
Vin de pays d'Oc « Merlot »		18	10
Vin de pays d'oc « Chardonnay »		18	10

*vins proposés au verre 4cl.

■ Relevez les 6 erreurs présentes sur la carte des vins ci-contre.