



Restaurant

Carte L'Envolée

Entrées

<i>Dentelle de truite de mer parfumée à la fleur de sel de Guérande aux aromates et pamplemousse</i>	12 €
<i>Terrine de jarret de porc au foie gras et son chutney à la poire</i>	12 €
<i>Petite salade de bœuf séché aux copeaux de nos montagnes et ses raisins secs</i>	13 €
<i>Cassolette « terre et mer » (pétoncles, lardons et champignons)</i>	13 €
<i>Terrine de foie gras et sa compotée de mangue aux fèves de Tomka</i>	14 €
<i>Feuilleté d'asperges et son magret fumé à l'Hollandaise</i>	14 €

Poisson

<i>Dos de cabillaud à l'infusion de verveine citronné</i>	12 €
<i>Filet de dorade royale à la plancha, au pesto</i>	14 €
<i>Pavé de sandre rôti à la paysanne</i>	14 €

Viandes

<i>Spirale de blanc de poulet aux tomates confites, à l'estragon</i>	12 €
<i>Filet mignon de porcelet en croûte de sésame au cumin</i>	13 €
<i>Cuisse de canard confit au vinaigre balsamique et miel d'acacia</i>	14 €
<i>Pavé de bœuf au poivre vert et aux baies roses</i>	14 €
<i>Chateaubriand de filet de bœuf à la crème de morillons</i>	17 €
<i>Hamburger de tournedos de canard au foie gras Périgourdine</i>	17 €

Fromages

<i>Fromage blanc (battu ou faisselle) avec son accompagnement de douceurs</i>	7 €
<i>Chariot de fromages</i>	8 €

Desserts

<i>Crumble de pommes au caramel et beurre salé, avec sa glace vanille</i>	7,50 €
<i>Soupe de fraises rafraîchissante aux litchis</i>	7,50 €
<i>Fondant au chocolat au coulis de framboises</i>	7,50 €
<i>Café gourmand</i>	8,50 €
<i>Farandole de gourmandises</i>	8,50 €
<i>Macaron aux fraises à la crème de Chibouste et sa glace des îles</i>	8,50 €