

Les entrées

La salade du Murtel aux artichauts et jambon cru	8.00€
salad, artichoke bottoms, raw ham, walnut	
La gratinée de ravioles du Royan au saumon	8.90€
Ravioles of Royan's gratin with salmon	
La salade paysanne, poitrine grillée , pommes de terre, oeuf dur, noisettes grillées	7.50€
farmer salad, grilled bacon, hard boiled egg, roasted hazelnuts	
La salade de Saint Marcellin chaud pané aux noix	8.00€
Salad Saint Marcellin hot breaded walnut	
La salade périgourdine au foie gras de canard maison et ses mignonettes de caille rôtie	13.50€
The Perigord salad with homemade duck foie gras and quail roasted mignonettes	
La terrine de truite aux amandes sauce andalouse	7.80€
Terrine trout with almond sauce Andalusian	
L'assiette de jambon cru et ses condiments	8.50€
The plate of raw ham and condiments	
Le feuilleté d'escargots et grenouilles à la crème persillée	9.00€
Laminated snails and frogs in marbled cream	
Le gratin d'oreilles d'ânes	7.50€
The gratin of donkey's ears	
L'entrée du jour	6.70€
starter of the day	
Les gambas flambées au pastis, petite salade sauce cocktail	13.00€
Outbreaks prawns with pastis, salad cocktail sauce	

Les viandes

Le filet de boeuf aux morilles	20.00€
Fillet of beef with morels	
Le filet mignon de porc rôti , sauce aux cèpes	14.00€
The pork tenderloin roasted mushroom sauce	
L'émincé de volaille normande	10.00€
The Sliced Chicken Normande	
Le pavé de kangourou au poivre vert et porto	16.00€
The pavement kangaroo with green pepper and porto	
La pièce de boeuf sauce béarnaise maison	12.50€
beef steak , Bearnaise sauce	
La suggestion du jour	9.50€
Dish of the day	

Les poissons

Le filet de sandre rôti et sa sauce aux queues d'écrevisses	15.00€
Roast fillet of pike perch	
La dorade grise rôtie au fenouil	12.50€
Roasted sea bream with fennel	
La truite désarrêtée farcie aux ravioles du Royan à la ciboulette	14.50€
stuffed trout, garnish of raviolis	
Les filets de fusiliers, sauce citron	11.00€

Les fromages

La faisselle de fromage blanc du Pivov à la crème	4.80€
cottage cheese	
Le plateau de fromages affinés	6.00€
cheese tray	

Les desserts

La carte des desserts	0.00€
the dessert menu	
Le délice du jour	6.50€
La coupe gourmande	7.80€
ice cream coupe	

Prix nets