

# **La Villa Gourmande**

## **Nos Entrées**

Entrée du jour .....	12,50€
Terrine de foie gras mi-cuit par nos soins aux saveurs du moment .....	17,20€
Demi camembert frit fourré aux fruits secs et aux épices fumées.....	16,50€
Saumon fumé par nos soins, toasts et mélange de jeunes pousses.....	15,90€
Assiette de magret fumé par nos soins.....	14,50€

## **Nos Planches à partager ou pas**

Planche de serrano aux copeaux de parmesan.....	13,50€
Planche de saucisson sec IGP .....	12,90€
Planche de fish and chips, saumon fumé, frites, sauce cocktail.....	26,50€
(poisson selon l'arrivée de la criée)	
Planche pur fromage.....	26,90€
(demi camembert pané, bleu d'Auvergne, comté, cantal, chèvre snacké et chutney de saison)	
Planche pur canard.....	28,90€
(foie gras mi-cuit, magret fumé, magret grillé, pain aux fruits sec et aux épices, salade verte)	
Planche gourmande du chef .....	35,90€
(foie gras, magret fumé, saumon fumé, serrano, saucisson igp, comté, fish and chips, frites )	

## **Les Grandes Salades**

Salade chèvre chaud et feta .....	17,30€
(Salade, chèvre rôti, pain de mie, feta, tomates, miel, noix, vinaigrette maison et pickles du moment)	
Salade de saumon fumé par nos soins et crumble au parmesan.....	18,40€
(Saumon fumé par nos soins, pickles du moment, citron, salade, tomates, vinaigrette maison)	
Salade de Saint-Jacques à la persillade.....	18,90€
(Noix de St-Jacques poêlées, persillade, noisettes, tomates, citron, vinaigrette maison, pickles du moment)	
Salade Gourmande au camembert frit et au magret fumé.....	18,90€
(Salade, demi camembert frit, magret fumé, vinaigrette maison, tomates et pickles du moment)	
Salade du Chef au foie gras.....	19,90€
(Salade, foie gras, serrano, magret fumé, saumon fumé, tomates, chèvre chaud, vinaigrette maison, pickles du moment)	