



Les entrées

Chèvre frais huile d'olive aux herbes
& jambon Serrano 12,00 €

Tartare de st Jacques
Au wakamé 14,00 €

Bille de polenta à l'avocat
& beignet de fleur de courgette 10,00 €

Les plats

Boles de picolat Catalane 25,00 €
Farce de porc & veau
Risonie aux cèpes

Filet de saumon crème de Noilly 25,00 €
Risotto de St Jacques & bouton d'artichaut

Pavé de bœuf " blonde d'Aquitaine" 26,00 €
Sauce poivre noir de Keralā & Frites maison

Les desserts

Crème brûlée 8,00 €
à la vanille

Cœur coulant au chocolat 12,00 €
Crème Anglaise

Tartelette pomme tatin 10,00 €
Crème glacée d'Isigny

Coupe de glace artisanale 2 boules chantilly 6,00 €
*Vanille, chocolat, fraise, Café, rhum-raisins, fruit de la passion,
citron vert, poire, pomme, abricot rouge, ananas*

Café ou Thé gourmand 10,00 €
Selon l'inspiration du chef

Ardoise du 28130

Assiette de fromages du 28130 7,50 €

Assortiment de charcuteries & fromages 18,00 €

Menu enfants

Aiguillettes de poulet panées frites 10,00 €
1 boule de glace chantilly
Sirop à l'eau