

Pour commencer :

Jambon Duroc serrano – mozzarella – melon Charentais – sorbet – huile aux herbes fraîches – pain au levain.	20.00
Escalopes de foie gras de canard poêlées tombée de jeunes pousses d'épinards – petit jus au miel pourrain d'Assesse.	24.00
Croquette aux crevettes grises bien dorée – salade de fenouil à l'huile de crustacés.	19.50
Tartare de thon rouge à l'huile d'olives première pression – petite crème acidulée salade verte.	21.50

Pour suivre :

Aloyau de bœuf cuit au sautoir – salade fraîcheur – sauce au choix & frites.	29.75
Curry d'agneau aux légumes – semoule – belle côte d'agneau grillée à la chapelure d'oignons frits.	32.75
Suprême de coucou de Malines : notre version de la salade César.	29.75
Pot-au-feu de mousseline d'aiglefin – scampis grillés – légumes d'été et velouté de turbotin aux pistils de safran et curry vert.	32.75

Pour conclure :

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.	16.00
Gâteau de Mamy : chocolat noir et petits beurre écrasés... crème anglaise à la vanille.	13.00
Marquise au chocolat crème anglaise liqueur Advocaat.	13.00
Nougatine glacée, coulis de fruits rouges.	13.00
Macaron farci à la glace au caramel à la fleur de sel.	14.00
Dame blanche ou Brésilienne.	13.00
Café glacé.	13.00
Sorbets : Citron vert ou Framboise ou Mangue ou Noix de coco ou Ananas ou Chocolat amer ou Clémentine Corse ou Citron vert-basilic.	3.00 la boule
Glaces : Caramel à la fleur de sel ou Café ou Praliné ou Chocolat à l'orange ou Pistache ou Vanille-grué de cacao ou Vanille ou Pain d'épices.	3.00 la boule

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : œuf, moutarde, arachides, lait, lupin, gluten, poisson, sésame, sulfites, soja, mollusques, céleri, noix. Si vous avez des intolérances, veuillez le signaler et l'on vous conseillera.