



CARTE DU DÉJEUNER

ENTRÉES 7€

Flan aux Poireaux en vinaigrette au cidre et à la moutarde à l'ancienne
Petit tartare de Boeuf au couteau, salade verte
Velouté de panais et pomme de terre, poêlée de légumes
Salade de lentilles et truite fumée, légumes de saison
Crèmeux de chèvre et miel, concassé de tomates et tuile croustillante

PLATS accompagnement plats du jour: flan de courgettes au parmesan

Cuisse de Canard confite au romarin *	13€
Steak de Thon sauce chimichurri *	13€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	15€
Mijoté de Boeuf aux légumes, tagliatelles	15€
Quenelle de Brochet en sauce tomate gratinée au parmesan	16€
Gratin d'Andouillette et pomme de terre, crème moutardée	16€
Crumble de potimarron et noix gratiné au bleu d'Auvergne	14€
Cuisses de Grenouilles en persillade maison	19€

DESSERTS 7€

Tarte normande
Mousse à la crème de marron
Panna Cotta à la vanille
Coupe glacée (mangue, passion, noix de coco) et chantilly maison

FORMULES

Entrée + Plat du jour (*) OU Plat du jour (*) + Dessert	18€
Entrée + Plat du jour (*) + Dessert	23€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Eaux plate et pétillante à disposition, rendues potables par traitements.