

MENU DU MARCHÉ
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de chou-fleur
OU
Croustillants au fromage, mayo
épicée

PLATS

Poulet au curry, riz à la cantonaise
OU
Gnocchis maison à la courge et au
mont d'or

DESSERTS

Crèmeux et biscuit chocolat, caramel
à la fleur de sel
OU
Banane marinée, crème vanille et
sablé

TOUS LES PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

ENTREES

Oeuf parfait, velouté de courge, éclats de châtaignes et jambon Serrano 13.90€

OU

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes
13.90€

PLATS

Filet mignon de porc, polenta crémeuse, jus réduit 24.90€

OU

Dos de lieu, risotto crémeux, sauce curry
24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan, sauce curry
(végétarien) 16.90€

DESSERTS

Chou craquelin façon profiterole 8.90€

OU

Sablé breton crème citron-vanille 8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 49.90€
AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Fricassée d'escargots de Normandie en
persillade, mousse de pommes de terre

16.90€

OU

Foie gras maison, pain toasté 16.9€

PLATS

Poire de boeuf Angus, gnocchis maison à la
truffe et jus de viande 30.90€

OU

Dos de skrei de ligne, mousseline de carotte,
arancinis et jus de homard 30.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Arlette à la crème vanille 9.90€

OU

Pavlova aux fruits 9.90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX
GRAINES PETRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS
FRAIS ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS
ARRIVAGES.

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HESITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.