

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

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Velouté d'épinards, oeuf parfait

OU

Tartine compotée de tomates épicées et
roquette

PLATS

Brandade de poissons et beurre blanc

OU

Paleron braisé, pommes grenailles

DESSERTS

Salade de fruits frais et chantilly

OU

Tiramisu, glace café maison

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

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes 13.90€

OU

Tomates et burrata au citron vert, sorbet gaspacho
13.90€

OU

Oeuf parfait, crème de petits pois et chorizo 13.90€

PLATS

Magret de canard condiment épicée et polenta
crémeuse 24.90€

OU

Risotto aux gambas, sauce satay 24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan(végétarien)16.90€

DESSERTS

Sablé citron-passion, sorbet maison 8.90€

OU

Fondant au chocolat, crème praliné et glace chocolat
8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 49.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

ENTREES

Foie gras poêlé, condiments tomates et pain toasté

16.90€

OU

Escargots moyen gris de Normandie en persillade,

mousse de pommes de terre 16.90€

PLATS

Filet de dorade sébaste, purée à la truffe,

artichaud et crème de crustacés 30.90€

ou

Pièce de boeuf Angus, mousseline de carottes

et petits pois, jus réduit 32.90€

DESSERTS

Pomme confite, biscuit sablé et glace yaourt 9.90€

OU

Tartelette fruits rouges, sorbet maison 10.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.