



## LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

### LES ENTRÉES

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CROQUE PERDU BASQUE<br>Pain perdu salé, jambon de pays, brebis,<br>champignons, oeuf poché, piment d'Espelette | 17€00 |
| LA PESQUIT<br>Les huitres crues par 6                                                                          | 12€00 |
| ou<br>Les huitres cuites au poivre noir de<br>Madagascar par 4                                                 | 17€00 |
| FOIE GRAS<br>de canard, pâte de fruits exotique, coulis<br>exotique et brioche toastée                         | 18€00 |
| TERRINE DE CAMPAGNE<br>aux pied de cochon et aux herbes                                                        | 13€50 |
| VELOUTÉ DE POULE<br>pesto de poireaux, croutons, croquettes<br>d'oignons confits                               | 17€50 |

### LES PLATS

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| DEMI MAGRET DE CANARD<br>sauce au poivre              | 22€00 |
| MERLU DE ST-JEAN DE LUZ RÔTI<br>crème de cresson      | 26€00 |
| DODINE DE VOLAILLE<br>velouté de châtaignes           | 24€00 |
| POITRINE DE PORC ROULÉE GRILLÉE<br>soissonnaise       | 25€00 |
| PALERON DE BOEUF CONFIT<br>sauce marsala et foie gras | 26€00 |

### NOS GARNITURES DU MOMENT

*AU CHOIX AVEC VOS PLATS*

POLENTA CRÉMEUSE  
BLANQUETTE DE LÉGUMES  
FRITES MAISON

### LES DESSERTS

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| LE FROMAGE<br>du moment                                                                                                | 8€50  |
| GAUFRE MAISON<br>Coulis au choix (chocolat, caramel beurre<br>salé, praliné, sucre ou nature), chantilly<br>mascarpone | 8€00  |
| TARTELETTE EXOTIQUE<br>crème légère aux fruits exotiques, fruits<br>frais (mangue, coco, passion)                      | 8€50  |
| LE BABA AU RHUM<br>sirop d'épices                                                                                      | 8€50  |
| PROFITEROLES<br>au chocolat                                                                                            | 9€00  |
| CAFÉ MIGNON                                                                                                            | 10€00 |
| THÉ MIGNION                                                                                                            | 11€00 |
| FLAN À L'ANCIENNE<br>aux agrumes, chantilly mascarpone,<br>caramel d'agrumes                                           | 8€50  |

## NOS MENUS :

### MENU À 39 €

#### ENTRÉE

Terrine de campagne

ou

Velouté de poule

ou

Les huitres crues

#### PLAT

Dodine de volaille ou

Merlu rôti

#### DESSERT

Petit mignon ou gaufre sauce au

choix

### MENU DES BAMBINS

#### ENTRÉE 17 €

Salade de saison

#### PLAT

Volaille du chef ou oeuf au plat

#### DESSERT

Gaufre coulis  
chocolat ou caramel

### MENU À 46 €

#### ENTRÉE

Les huitres crues ou cuites

ou

Croque perdu basque

ou

Foie gras

#### PLAT

à choisir sur la carte

#### DESSERT

Profiteroles

ou

Baba au rhum

ou

Flan à l'ancienne

Nos viandes sont d'origine française et U.E  
Prix nets - services compris

## MENU DU JOUR EN SEMAINE

Les lundis, jeudis et vendredis midis

Entrée/Plat 23€00  
Plat/Dessert

Entrée/Plat/Dessert 26€00

## NOS VERRES DE VINS DU MOMENT

Verres de vin rouge

- Local 8€00
- Ailleurs 8€00

Verres de vin blanc

- Local 8€00
- Ailleurs 8€00
- Moelleux 7€50
- Liqueureux 12€00

Verres de vin rosé

- Local 6€00
- Ailleurs 7€00

