

Menu à 29.50 €

Bouchée de ris veau, dés de volaille et champignons (12.00€)

Ou

Parfait de sole et Saint Jacques sauce échalotes et crème (13.00€)

Ou

Tranche de terrine de foie gras préparé par nos soins
toast maison (supp 2.50€ dans le menu) (17.00€)

Poisson selon arrivage
garniture du jour (18.60€)

ou

Tranche de bœuf cuisson basse température, sauce moutarde à l'ancienne
garniture du jour (18.60€)

ou

Paleron de veau confit, jus au thym
garniture du jour (18.60)

Sélection de fromages (10.00€)

Ou

Dessert maison (8.00€)

Ou

Coupe de Glace (9.00€)

Le chef propose une cuisine faite maison, préparation minute à base de produits frais.

Selon la demande, certains produits peuvent donc être en rupture.