



LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LES ENTRÉES

MINI JACK Oeuf parfait, crème de courge et crumble aux graines	17€00
LA PESQUIT Les 4 huîtres cuites au poivre noir de Madagascar et au beurre demi-sel ou Les 6 huîtres crues	17€00 12€00
FOIE GRAS de canard, gelée de pomme, pickles de raisin et brioche toastée	18€00
TERRINE FORESTIERE de mon apprentissage, tartine croustillante et condiments	13€50
SALADE DE CHEVRE CHAUD CROUSTILLANT noisettes toastées, jambon de pays, croutons à l'ail, petits raisins et pickles	La petite 17€50 La grande 22€00

LES PLATS

DEMI MAGRET à la vanille	22€00
DORADE SEBASTE bisque de langoustine aux épices douces	26€00
DODINE DE VOLAILLE velouté de champignons	24€00
LE SANGLIER DU CHEF	25€00
FILET MIGNON DE PORC aux épices de Noël	26€00

NOS GARNITURES DU MOMENT

AU CHOIX AVEC VOS PLATS

POLENTA CRÉMEUSE
BLANQUETTE DE LÉGUMES
POMME DE TERRES RISSOLÉES

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Demandez nous s'il en reste...

Hors menu

LE MAGRET ENTIER
pour les gourmands

34€00

LES DESSERTS

LE FROMAGE du moment	8€50
GAUFRE MAISON Coulis au choix (chocolat, caramel beurre salé, praliné, sucre ou nature), chantilly mascarpone	8€00
TARTELETTE AUX NOIX ET PRUNEAUX crème légère vanille	8€50
LE BABA AU RHUM sirop d'épices	8€50
PROFITEROLES au chocolat	9€00
Café Mignon	10€00
Thé Mignon	11€00
FLAN À L'ANCIENNE au chocolat noir, nougatine au gruë de cacao et cacahuètes	8€50

NOS MENUS :

MENU À 39 €

ENTRÉE

à choisir sur la carte
(Foie gras supplément 3€)

PLAT

à choisir sur la carte

DESSERT

Petit mignon (planche de
mignardise)

MENU À 46 €

ENTRÉE

à choisir sur la carte

PLAT

à choisir sur la carte

DESSERT

à choisir sur la carte
(1€ suppl thé mignon)

MENU DES BAMBINS

ENTRÉE

Veloutée de saison **17 €**

PLAT

Volaille du chef ou oeuf au plat

DESSERT

Gaufre coulis
chocolat ou caramel

MENU DU JOUR EN SEMAINE

Les lundis, jeudis et vendredis midis

Entrée/Plat

Plat/Dessert

23€00

Entrée/Plat/Dessert

26€00

NOS VERRES DE VINS DU MOMENT

Verres de vin rouge

- Local
- Ailleurs

8€50

8€00

Verres de vin blanc

- Local
- Ailleurs
- Moelleux
- Liqueux

7€00

8€00

7€50

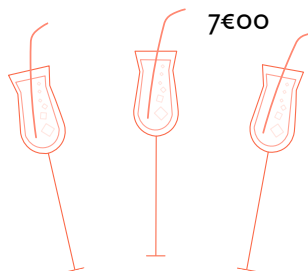
12€00

Verres de vin rosé

- Local
- Ailleurs

6€00

7€00



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

UN HEUREUX EVENEMENT ?

organisation d'évènements privés
dans notre restaurant

mariages

baptêmes

anniversaires

départ en retraite

Possibilité de privatisation
de notre établissement

