

## *Entrées*

- \*Terrine de Foie Gras de Canard **15 euros**
- \*Beignets de Belles Crevettes, tartare de fruits exotiques **12 euros**
  - \* Tarte Sablée aux Escargots en persillade **12 euros**
  - \*Toast de Chèvre cendré au miel **10 euros**
  - \*Saumon fumé de Norvège **12 euros**
  - \*Ragoût de Morilles et œuf poché **14 euros**

## *Plats*

- \*Filet de Daurade Royale à la plancha **17 euros**
- \*Faux Filet de Bœuf Charolais, sauce poivre, frites **22 euros**
  - \*Burger de Bœuf au comté, frites **15 euros**
- \*Filet de Cannette rôties, Tatin d'échalote **17 euros**
  - \*Côte de Veau en persillade **17 euros**
  - \*Paleron de Bœuf fondant et poireaux **17 euros**
- \*Risotto et filet de Saumon, velouté Butternut **17 euros**

## *Fromages ou Desserts (7.50 euros)*

- \*Brie de Meaux, Saint Nectaire, confiture maison
  - \*Crème Brûlée Vanille
- \*Panna Cotta vanille et poire au sirop de curcuma
  - \*Riz au lait à la vanille et coulis passion
- \*Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
  - \*Moelleux chocolat au cœur coulant, glace
  - \*Coupe de glaces et sorbets (3 boules)
- Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros*
- Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

**Voir aussi** le midi du Mercredi au Vendredi  
Le menu du jour à l'ardoise  
Entrée plat dessert : 24 euros (hors jours fériés)

**Allergènes** « La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel »