

Pour commencer :

Salade tiède de dodine de caille fumée, magret fumé, poiré, vinaigrette à l'huile de noisettes – escalope de foie gras poêlée.	21.00
♥ Cassolette de moules de Zélande, mousseline de brochet, jus légèrement crémé aux pistils de safran, curry jaune – dés de tomate au basilic – pain toasté frotté à l'ail doux.	18.50
La crevette grise de la mer du Nord : croquette bien dorée, tartare – tomate – estragon, cappuccino – Vieil Armagnac Uby.	17.50
Gaspacho « tout vert », quenelle de chèvre frais (Fromagerie du Samson), bruschetta – contrefilet Holstein – gambas grillée.	19.50

Pour suivre :

Tournedos de bœuf du Pays cuit au sautoir, belle salade mixte, sauce au choix & grosses frites.	28.50
Homard canadien de notre vivier à votre façon : « rôti aux herbes de Provence » OU « Belle-Vue »	Prix du jour
Paume de ris de veau de Corrèze bien grillée, mousseline de chou-fleur aux noisettes torréfiées, quelques morilles cuisinées au Banyuls & poêlée de gnocchi.	35.00
♥ Cassolette de scampis grillés « Madrid mix – Oasis des Saveurs » façon Armoricaïne, fricassée de courgette – fenouil – tomate grappe & riz basmati.	24.50
Galette Bretonne : œuf au plat de « La ferme de Frocourt », saumon fumé, grenaille, fromage râpé & salade fraîcheur.	18.00
Filet de canette de la Dombes frotté au poivre Timut, ensuite grillé sur peau, méli-mélo de carotte – navet glacé au thym frais, poire à cru, une sauce Bigarade et mousseline de bintjes au bon beurre.	24.50

Pour conclure :

Comme en France : fromage blanc lissé, coulis de fruits rouges ou aux herbes.	7.00
Assiette de fromages.	14.00
Nos desserts et glaces sont faits maison.	De 3.00 à 14.00

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : œuf, moutarde, arachides, lait, lupin, gluten, poisson, sésame, sulfites, soja, mollusques, céleri, noix. Si vous avez des intolérances, veuillez le signaler et l'on vous conseillera.