

Apéritif

- Planche apéritive pour 2 pers 12,00€, pour 4 pers 24,00€
(rillettes, saucisson, fromage, jambon cru etc ...)

Nos Entrées



- | | |
|---|---------|
| - Briochin d'œuf cocotte, crème de lardons | 11,00 € |
| - Cromesquis de crevettes grises maison et guacamole | 15,50 € |
| - Tartare de légumes (aubergines, carottes, courgettes)
Chiffonnade de noix de jambon de la ferme l'ermitage | 15,50 € |
| - Asperges verte crumble de sésame au wasabi,
Mousse de basilic | 16,50 € |
| - Gravlax de saumon à la betterave et son beurre,
Coulis de pomme | 16,50 € |

Toute nos entrées peuvent être servies en version plat supplément 7.00€

Nos Plats



- Rognons de veau à la crème de moutarde 17,50 €
- Pluma de porc de la ferme l'ermitage
(Thym, échalotes, miel) 17,50 €
- Tartare de bœuf préparé, frites, salade 18,50 €
- Welsh royal, frites salade 21,50 €
- Bavette de bœuf Angus sauce échalotes 24,50 €
- Magret de canard français sauce foie gras 26,50 €
- Souris d'agneau à l'ail des ours, purée de vitelotte 26,50 €

Nos poissons

- Filet de Dorade au beurre de roquette, poivrons,
Piment d'Espelette 24,50 €
- Wok de gambas orrecchiette, petits légumes 25,50 €

Nos Desserts

- | | | |
|---|---|---------|
| - Crème brûlée à la vanille |  | 9,00 € |
| - Tiramisu au cookies |  | 9,50 € |
| - Trilogie de mousse aux chocolats |  | 9,50 € |
| - Verrine de fraise française à la menthe |  | 9,50 € |
| - Ananas rôtie caramel noix de coco |  | 9,50 € |
| - Assiette de fromages | | 9,50 € |
| - Café gourmand | | 12,00 € |
| - Champagne gourmand | | 19,00 € |
| - Irish gourmand ou digestif gourmand | | 17,50 € |

Digestifs

Cognac Martell	8,10 €
Armagnac Château Laubade l'intemporel 12 ans	7,50 €
Calvados du Pays d'Auge Roger Groult 12 ans	7,40 €
(Grand-Marnier, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello, Poire Cognac, Amaretto, Fleur de bière, Poire williams).	6,10 €
Fleur de bière, Poire williams	6,10 €
Rhum Diplomatico, Don PAPA	7,10 €
Rhum Éminente	8,10 €
Irish coffee	8,10 €

Notre Menu



42,00 €

Entrées

- Briochin d'œuf cocotte, crème de lardons
- Cromesquis de crevettes grises maison et guacamole

Plats

- Magret de canard français sauce foie gras
- Filet de Dorade au beurre de roquette, poivrons,
Piment d'Espelette

Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Tiramisu au cookies

Menu Enfant

15,00 €
(-12 ans)

PLATS

- Hamburger maison (steak haché, ketchup)
Ou
- Nuggets de poulet

DESSERTS

- Glace 2 boules
Ou
- Crêpe vanillée au sucre
Ou
- Pom'potes

Boisson

1 boisson soft au choix