

MENU PLAISIR

NOTRE SÉLECTION GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT
27,40 €

PLAT + DESSERT
25,60 €

MENU COMPLET
31,40 €

LES ENTRÉES

Buffet de fruits de mer, charcuteries et salade
Assiette individuelle, non partageable

Poêlon d'escargots de Bourgogne - 8 pièces
Crème à l'ail et persillade

Camembert rôti et jambon speck
Oignons confits et lardons

Petite salade Caesar crunchy
Poulet pané, tomate, œuf et lard

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY D'OIGNONS +2,00 € • ORIGINE FRANCE

LES PLATS

• Filet de dorade royale - 190 g
Au coulis de homard

• Carré de veau poêlé en cuisson douce - 180 g
Sauce forestière

• Tartare de bœuf au couteau - 180 g
Préparé, servi avec frites et salade verte

• Brochette de bœuf marinée aux poivres* - 200 g
Sauce au choix

• Magret de canard du Sud-Ouest* - 240 g
Grillé à la plancha - sauce au choix

• Burger de l'ardoise
Bœuf ou poulet, pain bistro moelleux, salade, tomate, oignons cuisinés, double cheddar mûré, poitrine fumée, sauce burger maison, servi avec frites et salade

SAUCES : POIVRE • ÉCHALOTES • ROQUEFORT • BÉARNAISE FROIDE • BARBECUE
* Poids avant cuisson • Origine des viandes : voir tableau

DESSERTS ET FROMAGES

• Assiette de 3 fromages

• Café gourmand
Profiterole, crème brûlée, salade de fruits

• Crème brûlée maison

• Coupe italienne - 3 boules
2 tiramisù, 1 café, sauce chocolat et chantilly

• Carpaccio d'ananas rôti
Sorbet passion

• Dame Blanche - 3 boules
Vanille, chocolat chaud et chantilly

• Brioche façon pain perdu
Glace caramel et chantilly

• Coupe normande - 2 boules
Pomme cidrée, calvados, compotée de pomme, chantilly

• Île flottante
Crème anglaise, caramel beurre salé, amandes

• Coupe Colonel - 2 boules
Sorbet citron vert et vodka

• Moelleux au chocolat
Glace vanille et chantilly

• Coupe Iceberg - 2 boules
Chocolat, menthe-chocolat et Get 27

• Paris-Brest revisité glacé
Glace Paris-Brest, sauce caramel et chantilly

DESSERT À LA CARTE 8,40 €

Prix nets TTC - Service compris