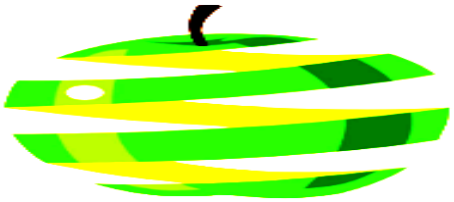

MENU PLAISIR

Entrée Plats Dessert 29€90 ou Entrée Plats fromages dessert 34€90

Nos Entrées

Eventail de Melon Français en rosace et Jambon cru de Pays
Œuf dur mayonnaise maison et lit de salade verte croquante
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante
Terrine du moment et sa Compotée d'oignons, salade verte
Escargots de bourgogne x6 pièces label rouge +4€90

(Crème glacée à la vanille et crème de cassis, Cointreau ou rhum +6€50)

Nos Plats

Tartare de Bœuf Préparé ((viande française)) Gratin Dauphinois et salade
Faux Filet poêlé au poivre ((viande française)) Gratin Dauphinois
Tête de veau ((spécialité maison)) sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus
Filet de saint pierre poêle((MSC)) beurre blanc au muscadet et légumes du jours
Salade gésier de volaille au confit et magret fumé
Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge sauce forestière Gratin Dauphinois
Belle Entrecôte,350g sauce béarnaise ((viande française)) gratin dauphinois +6€90
Ris de veau caramélisé ((viande française)) sauce forestière Gratin Dauphinois +6€90
Jarret de porc braisé à la bière de Leffe ((spécialité maison)) 600g pommes frites maison +3€90
Marmite de saint jacques poêlées, sauce champagne et légumes de jours +4€50

Nos Fromages et desserts

Dessert à commander en début de repas

Dégustation de trois fromages AOP Normandie et Salade croquante aux noix
Crêpes au Nutella et son coulis de chocolat
Dame blanche
Teurgoule à la cannelle boule de Glace Vanille
((spécialité normand)) riz au lait cuit doucement pendant 4 h au four)
Fromage blanc au miel ou coulis fruits rouges
Tiramisu traditionnelle à l'amaretto et café corse
Crumble aux myrtilles sa boule de glace à la Vanille
Profiteroles à la vanille et son coulis de chocolat +3€90
Crème brulée à la vanille