

MENU DU MARCHÉ
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Mousseline de poissons toastée
ou
Oeuf parfait, crème de
champignons

PLATS

Blésotto au maquereau fumé
OU
Cuisse de volaille désossée,
bougour et sauce satay

DESSERTS

Entremet chocolat-noisettes
OU
Meringue à la crème de marrons et
chantilly

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 39.90€ AVEC
FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Escargots en persillade, écume d'ail 13.90€
OU

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes
13.90€

PLATS

Suprême de chapon, arancini, mousseline de légumes et jus de viande 26.90€
OU

Risotto poulpe et chorizo 24.90€
OU

Filet mignon de porc et polenta crémeuse
24.90€
OU

Risotto aux légumes et parmesan (végétarien)
16.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€
OU

Biscuit noisettes, crémeux citron, éclats de meringue 8.90€
OU

Chou craquelin façon profiterole 8.90€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 49.90€
AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€
OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

*Saint-Jacques, consommé infusé au jambon cru
et légumes 16.90€*

OU

Terrine de foie gras maison 16.90€

PLATS

*Thon rouge, petit épeautre au jus de crustacés
30.90€*

OU

*Filet de boeuf normand, gnocchis maison et
mousseline de légumes, jus réduit 32.90€*

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Tarte à la pistache 10.90€

OU

*Moelleux chocolat, crème diplomate et glace
maison 9.90€*

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX
GRAINES PETRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS
FRAIS ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS
ARRIVAGES.

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HESITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.