

La Carte



Les Entrées

- Croquant poireaux et chèvre, jeunes pousses de salade 10 €
- Œuf parfait, velouté d'asperge crème épicée 10 €
- Croustillant de crevettes façon nems, julienne de légumes 12 €
- Tomates confites, mozzarella pesto au basilic 12 €
- Foie gras nature maison, chutney d'oignons rouges et son pain bûcheron toasté 18 €

Les Plats

- Bar à la saveur du moment 28 €
- Jambonnette de volaille à l' estragon gratin de pommes de terre 20 €
- Araignée de veau et son jus au poivre sauvage 28 €
- Pièce du boucher et son jus corsé 26 €
- Saumon sauce au vinaigre de cidre 21 €

Le Fromage

- Assiette de fromages 8 €

Les Desserts

- Salade de fruits frais maison, glace du moment 8 €
- Choux profiteroles 9 €
- Succès fraise, ganache vanille 11 €
- Moelleux au chocolat glace vanille 9 €
- Glaces artisanales : la boule 3,5 €
(vanille,chocolat,caramel,yuzu,café,fraise,pomme cidrée)
- Colonel (Vodka) ou Normand (Calvados) 8 €
- Coupedes Papilles
(glace vanille, caramel, pomme confite, sablé breton, caramel au beurre salé et chantilly maison) 10€
- Crème brûlée maison à la vanille 7 €

Menu enfant à 12€

A voir au moment du service

Tous nos produits sont frais et fait maison.