

MENU DU MARCHE

(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FERIES)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Tartine pommes de terre, lard et
reblochon

OU

Cromesquis de maquereau, siphon à
l'ail

PLATS

Rougail saucisses, riz pilaf

OU

Petit épeautre aux crevettes

DESSERTS

Chou à la crème

OU

Fondant chocolat

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

ENTREES

Oeuf parfait, crème de courge et lard fumé

13.90€

OU

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes

13.90€

PLATS

Suprême de poulet, mousseline de carottes et arancini au chorizo 24.90€

OU

Filet de saumon, risotto crémeux et sauce satay 24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan (végétarien)

16.90€

DESSERTS

Chou craquelin façon profiterole 8.90€

OU

Financier amandes, crème citron-vanille

8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

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

Terrine de foie gras maison 16.90€
OU

Saint-Jacques snackées, consommé de langoustines infusé au Belotta 16.90€

PLATS

Filet de boeuf normand, mille-feuilles de pommes de terre et jus de viande 32.90€
OU

Filet de Saint-Pierre, polenta crémeuse et jus de homard 32.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Pavlova ananas-persil 9.90€
OU

Arlette à la crème vanille 9.90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALLEMENT 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.