



Menus



Menu Plaisir 29,80€

Entrée + plat + dessert ou fromage

Menu gourmand 36,80€

Entrée + poisson + viande + dessert ou fromage

Menu enfant 12,00€

Cabillaud pané ou steak haché frites,

glace: chocolat ou vanille ou fraise ou muffin au Nutella, boisson 20cl

(coca cola, ice tea, jus d'orange ou pomme, diabolo ou sirop à l'eau)



Menu végétarien





Les entrées:

- Brushetta à la normande

- Mille-feuille de tourteau et sa fraîcheur basque



- Oeuf parfait sur son lit de potimarron et d'épinards, espuma aux cèpes

- Terrine de foie gras, chutney de poire et coing (+ 3,50€)



Les poissons:

- Escalope de sandre au beurre blanc

- Filet de saumon en croûte d'herbes et cacahuètes

- Tentacules de poulpe grillées, sauce vierge

*Nos poissons s'accompagnent d'une polenta et de
leur mirepoix de courgettes et de butternut*



Les viandes :

- Onglet de veau, crème de champignons de Paris
- Magret de canard grillé, jus à la framboise

Nos viandes s'accompagnent d'une purée de céleri et d'une fricassée de champignons

- Entrecôte Black Angus, beurre maître d'hôtel, frites de patate douce et salade (+ 3,50€)



- Risotto des sous-bois

Les fromages (+4,50€)

- Assiette de fromage affinés
 - Croustillant de brie à la rhubarbe
- 
- 

Les desserts :

- *Baba au limoncello*
- *Forêt-noire revisitée*
- *Tarte aux prunes façon financière*
- *Poire pochée au matcha*
- *L'Automnale*

(glace vanille, glace spéculoos, pommes caramélisées et chantilly)

- *Le Péché d'automne (+ 2,50€)*

(glace vanille, glace noisette, liqueur de noisette et chantilly)

- *Café ou thé gourmand (+ 2,50€)*



*“La terre est trop basse, le ciel trop haut,
seule la table est à la bonne hauteur”*





Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi midi



A l'ardoise

Plat à 13,90€

Entrée + plat ou Plat + dessert 16€

Entrée + plat + dessert 19,80€

ou

Le menu



Entrée + plat ou Plat + dessert 24€

(Choix restreint du menu plaisir)

Entrée + plat + dessert 29,80€

(Choix restreint du menu plaisir)

