

# Nos formules

## ☞ Formule découverte 26.50€

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert

## ☞ Formule prestige 32.00€

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert

## ☞ Formule royal 42.00€

Entrée, poisson, trou normand, viande, fromage et dessert

**À vous de composer votre menu pour les formules suivantes**

## Formule Buffet 20€ (22€ le week-end et jours fériés)

Buffet d'entrées au choix

☞☞

Soufflé de poisson  
et Saint Jacques

Ou

Paleron de veau

Ou

Merlan de bœuf supp 3€

☞☞

Buffet de desserts

## Assiette du boucher 17€

*Uniquement la semaine*

Entrecôte, frites, salade

☞☞

Dessert du jour

## Pierrade 25€ par pers

*Uniquement le soir*  
*/min. 2 personnes*  
*(ou sur réservation)*

Buffet d'entrées

☞☞

Pierrade de bœuf garni

☞☞

Buffet de desserts

## Planche Barbecue 22€ par pers

*Uniquement le soir*  
*/min. 2 personnes*  
*(ou sur réservation)*

Bœuf, poulet, saucisse

Salade, frites, sauces  
bernaise

☞☞

Buffet de desserts

## Nos Entrées

---

Buffet d'entrées au choix 15€



Terrine de foie gras et pain d'épices maison, compotée de chutney aux fruits rouges 16€ **supp 4€**



Carpaccio de thon, mariné huile d'olive, jus de citron, aux éclats de cacahuètes grillées,  
Copeaux de parmesan 14€



Marbré de poulet aux asperges vertes, sauce mousseline, pain aux céréales toasté, petit mesclun de  
salade et légumes marinés 12€



Méli-mélo de tomates cerises et mozzarella au basilic, chiffonnade de serrano 11€

## Nos poissons

---

Pavé de saumon rôti sur peau, sauce beurre blanc aux agrumes, lasagne de légumes 16€



Soufflé de poisson et Saint Jacques, linguine à l'huile d'olive et velouté au pesto 15€



Filet de bar rôti aux herbes, tatin de légumes provençal, trait de sauce bordelaise 17€

## Nos viandes

---

Merlan de bœuf poêlé, sauce morilles, dariole de légumes et quelques grenailles 17€



Paleron de veau en cuisson basse température, jus de cuisson corsé, petit gâteau de pomme de terre,  
brunoise provençal persillé 14€



½ magret de canard grillé au miel d'acacia, petit flan de légumes et gâteau de pommes de terre 15€

## Nos desserts

---

Méli-mélo de fruits frais et sorbet, coulis de fruits rouges 7.50€



Entremet chocolat, opéra café, crème glacée madeleine de Commercy 7.50€



Fraisier revisité, coulis de fruits rouge et crème glacée pistache 7.50€



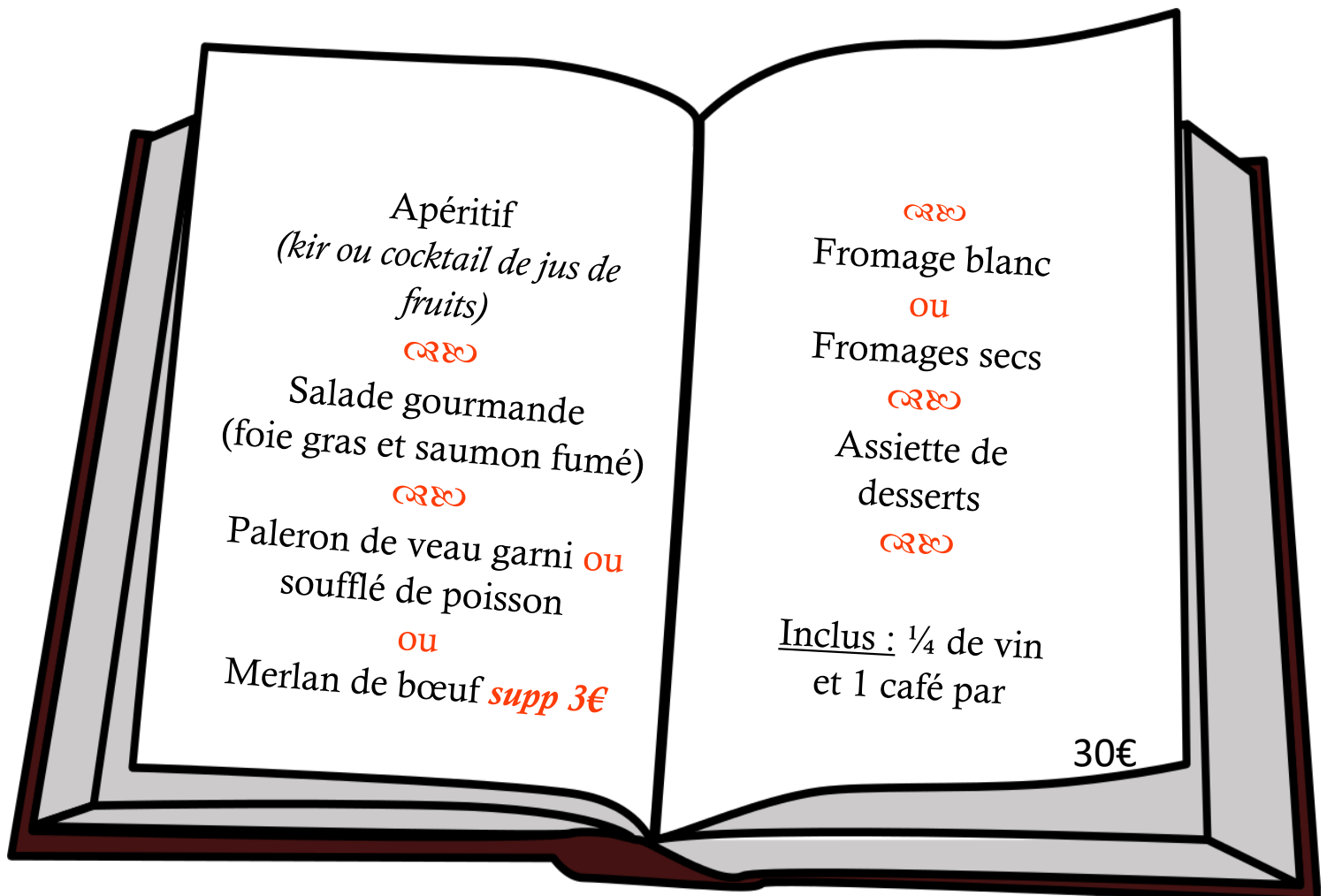
Buffet de desserts 10€

*Les desserts sont pris à la commande*



## Formule groupe à partir de 10 personnes

(Sur réservation uniquement)



Séverine et Jérôme BLAVETTE sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment