



Nos entrées froides à 14.00 €

La tourelle de foie gras sur roquette et copeaux de Parmesan
Cannelloni de bœuf fumé aux asperges, mayonnaise à la truffe
Assiette terre et mer (charcuteries et poissons)
Tartare de saumon fumé et salade gourmande
Le roulé de saumon fumé aux poireaux, sauce aux herbes
Assiette de jambon Italien et melon au porto

Nos entrées chaudes à 14.00 €

Dos de cabillaud sur lit d'épinards, sauce au beurre blanc et noix
La cassolette aux fruits de mer à la bisque de Homard
Les écrevisses en portefeuille de pâtes fraîches et coulis de tomates au pesto
La mousseline de rouget dans sa petite bisque et crevettes grises
Raviole de pâte sauce champignons
Brochette de saint jacques lardée sur son lit de poireaux

Nos entremets, potages ou sorbets à 6.00 €

(Choix en concordance avec le menu et la saison)

Les pâtes à 12,00€

Lasagnes bolognaise pure viande de bœuf
Lasagnes de légumes et pesto
Lasagnes au saumon
Pâtes et son trio de sauce bolognaise, jambon fromage et sauce homardine

Les plats sont accompagnés d'un pain de table.



Nos plats à 18.00 €

Le filet d'agneau en habit d'herbes, demi-glace (réduite) au porto

Le tournedos de veau, sauce Marseillaise (base d'ail), et duo d'asperges

Le filet de veau à la sauge où à l'estragon et ses jeunes légumes

La blanquette de veau à la crème

Le filet de pintadeau à la mandarine et baies roses.

Le magret de canard aux framboises

Le filet de volaille farcie au camembert et ses pommes au calvados

Le filet de volaille sauce basquaise (coulis de tomates, huile d'olive, poivrons, oignons,...)

Le filet de volaille sauce homardine

La blanquette de dinde sauce champignons

L'osso buco de dinde aux brunoises de légumes

Le médaillon de filet de porc en parure de spéculos, sauce miel et moutarde

Le filet de porc sauce à l'orange

La langue de bœuf sauce piquante (tomates)

La langue de bœuf sauce madère (porto et champignons)