



Notre carte Novembre et décembre :

Nos entrées :

Oeuf parfait façon Gras Q (au foie gras)	17.00 €
Brick de maroille et noisettes	15.00 €
Ris de veau rôti	18.00 €
Cassolette de scampis à la crème d'ail	16.00 €
Potage du moment	10.00 €

Nos plats :

Taillade de boeuf Angus (sauce en supplément)	29.00 €
Parmentier de Canard confit, sauce au porto	26.00 €
Parmentier de rognon de veau à la forestière	26.00 €
Cordon bleu de volaille au Munster	29.00 €
Filet de truite saumonée aux amandes	29.00 €
Risotto de scampis à la crème homardine	27.00 €
Risotto forestier	22.00 €

Nos sauces en supplément : 3.00 €

Forestière, Porto, Gibier

Nos accompagnements : au choix

Frites et légumes de saison
Purée de pommes de terre et légumes de saison
Risotto et légumes de saison

Menu enfant : (jusqu'à 12 ans) 14.00 €

Nuggets / frites
ou Fish and chips
2 boules au choix : vanille - fraise - chocolat

Nos desserts : 10.00 €

Tiramisu pommes flambées au calvados
Assiette gourmande de nos desserts maison (café en sus)
Baba au rhum/raisins
Marronnier
Coupe colonel
Coupe normande
Dame blanche

Assiette de fromages 10.00 €