

Pour le bon déroulement du service, aucun changement ne sera possible sur le menu. MERCI

Pour toute personne ayant des allergies, veuillez le signaler dès votre arrivée ou si possible lors de votre réservation



Au Menu 34€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

« Les mets signalés par cette étoile *, ne sont pas servi le midi en semaine »

Les Entrées

Crottin de Chèvre lardé, servi chaud, oignons frits, vinaigre cidre et miel

Ou Le Foie gras de Canard maison, note sucrée et ses toasts +7€

Ou Cheesecake parfumé au Yuzu, deux saumons, coulis de Piquillos

Ou L'oeuf de poulette poché, lit de compotée d'oignons, poitrine de cochon et
accras de légumes *

Les Plats

Pavé de filet de Boeuf, sauce au poivre de Kampot IGP +7€

Ou La Marée , préparée selon le chef

Ou Eventail de Magret de Canard sauce Framboise

Ou Corolle croustillante d'Andouillette au Maroilles et sa sauce *

Ou Risotto Crémeux, Crevettes, moules et filet de rouget mariné au Pesto *

Les Desserts

Les Fromages en assortiment, condiments et verdure

Ou Coulant au chocolat coeur Nutella

Ou Paris direction La Loupe

Ou Coupe glacée façon « Forêt Noire »

Ou Aumônière aux pommes flambées au calvados, glace vanille et caramel maison*