



Les entrées

Tatin d'échalotes confites au balsamique
Poireaux & fèves de soja 10,00 €

Gravlax de saumon
à la betterave 12,00 €

Chèvre frais huile d'olive aux herbes
& jambon Serrano 12,00 €

Les plats

Cocotte de fricassée de ris de veau
Façon tourte 28,00 €

Dos de Skrei "Black Pearl"
Riz sauvage 26,00 €

Pavé de bœuf "blonde d'Aquitaine"
Sauce au bleu de Jersiaise & Frites maison 26,00 €

Les desserts

Poire Belle-Hélène
Revisitée 12,00 €

Sphère au chocolat
& crème de Tonka 10,00 €

Brioche perdue
Crème glacée d'Isigny coulis Nutella 12,00 €

Coupe de glace artisanale 2 boules chantilly 6,00 €
Vanille, chocolat, fraise, Café, rhum-raisins, fruit de la passion,
citron vert, poire, pomme, abricot rouge, ananas

Café ou Thé gourmand
Selon l'inspiration du chef 10,00 €

Ardoise du 28130

Assiette de fromages du 28130 8,00 €

Assortiment de charcuteries & fromages 20,00 €

Menu enfants

Aiguillettes de poulet panées frites 10,00 €
1 boule de glace chantilly
Sirop à l'eau