

Suite à l'augmentation conséquente des prix du poisson et de la viande nous sommes dans l'obligation de répercuter cette hausse sur notre carte .

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

Duo d'œufs cocotte 16 €*

Saumon mariné à la fleur de sel de Guerande 16 €*

Ravioles ricotta et cèpes , crème de foie gras 16 €

Verrine de chèvre frais ciboulette et figues moelleuses 18 €*

Tarte au Maroilles et chicons caramélisés 16 €

Cassolette de moules au curcuma 16 €*

Velouté de potiron à l'huile de truffe blanche 16 €*

NOS PLATS

Bavette d'Aloyau Angus Périgourdine 38 €*

Andouillette AAAAA , moutarde à l'ancienne de Meaux 36 €*

Cocotte de suprême de volaille Forestière 36 €*

Civet de joue de porc au Madiran 36 €*

Cuisse de canard rôtie, pommes grenailles 36 €

Pavé de saumon, crème d'oseille 36 €

Filet de bar au pistou, fondue de poireaux 36 € *

NOS GOURMANDISES

Brioche perdue de camembert au lait cru 14€

Mi-cuit au chocolat Guanaja et beurre Bordier 16 €

Crème brûlée à la vanille de Tahaa 14 €*

Charlotte aux marrons glacés 14 €

Crumble exotique ananas-coco 14 €

Clafoutis aux fruits frais de saison 14 €

Tiramisu du Lutin 14 €

*Plat sans Gluten

changement de garniture 2 €

Le chef ne travaille que des produits frais.

Si un plat venait à manquer soyez compréhensif, merci de votre confiance et bon appétit.