

MENU DU MARCHE
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FERIES)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Salade de lentilles au curry et oeuf
mollet

PLATS

Risotto saumon

OU

Suprême de pintade, purée et jus de
viande

DESSERT

Pomme pochée, crème vanille et
glace maison

TOUS LES PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

ENTREES

Oeuf parfait, velouté de courge, éclats de châtaignes et jambon Serrano 13.90€

OU

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes
13.90€

PLATS

Cuisse de canard confite, polenta crémeuse,
jus réduit 24.90€

OU

Risotto crémeux aux gambas, sauce curry
24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan, sauce curry
(végétarien) 16.90€

DESSERTS

Chou craquelin façon profiterole 8.90€

OU

Pêche pochée, crème diplomate à la vanille et
glace yaourt 8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 49.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Fricassée d'escargots de Normandie en persillade, mousse de pommes de terre

16.90€

OU

Asperges blanches des Landes, coulis d'ail des ours et jus d'écrevisses 15.9€

PLATS

Poire de boeuf Angus, purée à la truffe et jus de viande 30.90€

OU

Filet de lotte, mousseline de carotte, arancinis et jus de homard 30.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Arlette à la crème vanille 9.90€

OU

Pavlova aux fruits 9.90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX GRAINES PETRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS ARRIVAGES.

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HESITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.