

Menu à 42 €

Foie Gras de Canard Maison et sa Fine Brioche

ou

Feuillantine de Coquilles Saint-Jacques sur
Fondue de Poireaux

ou

Médailon de Foie Gras Chaud Poêlé et
Pommes Confites

Ris de Veau Rissolé et Girolles Crémées

ou

Panaché de Poissons Nobles Beurre Safrané

Maie de Fromages

Dessert au Choix

Menu à 36 €

Dégustation d'huîtres Creuses sur Pain de Seigle

ou

Saladine de Saumon Fumé, Langoustines
et Foie Gras

ou

Tartare de Saumon et Saint-Jacques Marinées
Vinaigrette Basilic

Bar Rôti sur Peau au Fumet de Vin Rouge

ou

Filet de bœuf poêlé aux cèpes

Maie de Fromages

Dessert au Choix

Menu à 29 €

6 Huîtres Creuses sur Pain de Seigle

ou

Terrine Campagnarde Maison au Porto et
Cèpes Confiture d'Oignons

ou

Carpaccio de Saumon d'Écosse et
Filets de Sardine aux Baies Roses

Onglet Juste Saisi Sauce Échalote
Vin Rouge

ou

Filet de Dorade en Écaille de Courgette
Crémée de Fenouil

Maie de Fromages

Dessert au Choix

Menu de la semaine

– Du Mardi au Samedi Midi –

Plat, Dessert *ou* Entrée, Plat : 15 €

Entrée, Plat, Dessert : 17 €

Entrée, Plat *ou* Plat, Dessert avec Boisson* : 17 €

*(1/4 vin ou 1/2 eau, Café)

Menu enfant à 10€

(-12 ans)

Faux-Filet Gratin

ou

Escalope de Saumon Gratin

Sorbet

Tout changement au menu entraîne un supplément

Viande bovine Origine France et UE

Pour les groupes (~20 Pers), nous proposons un forfait boissons

À 15 € qui comprend : Apéritif classique, vin blanc, vin rouge, café, eau

Ou 12 € qui comprend : Apéritif classique, Merlot, café, eau

Ou 11 € qui comprend : Apéritif classique, Vin Blanc et Rouge au Pichet, café, eau

Nos entrées

PRIX

<i>La Douzaine d'Huîtres Creuses N°4</i>	15 €
<i>Les 6 Huîtres Creuses N°4</i>	9 €
<i>Terrine Campagnarde Maison Porto et Cèpes, Confiture d'Oignons</i>	14 €
<i>Carpaccio de Saumon d'Écosse et Filets de Sardine Aux Baies Roses</i>	14 €
<i>Saladine de Saumon Fumé, Langoustines et Foie Gras</i>	17 €
<i>Tartare de Saumon et Saint-Jacques Marinées Vinaigrette Basilic</i>	17 €
<i>Médailillon de Foie Gras Chaud Poêlé et Pommes Confites</i>	18 €
<i>Feuillantine de Coquilles Saint-Jacques sur Fondue de Poireaux</i>	18 €
<i>Foie Gras de Canard Maison et sa Fine Brioche</i>	18 €

Nos poissons

<i>Filet de Dorade en Écaille de Courgette Crémée de Fenouil</i>	18 €
<i>Panaché de Poissons Nobles Beurre Safrané</i>	24 €
<i>Bar Rôti au Fumet de Vin Rouge</i>	24 €

Nos viandes

<i>Faux-Filet aux Champignons des Bois</i>	18 €
<i>Onglet Juste Saisi Sauce Échalote Vin Rouge</i>	19 €
<i>Filet de Bœuf Poêlé aux Cèpes</i>	23 €
<i>Ris de Veau Rissolé et Girolles Crémées</i>	24 €

Nos fromages

<i>Maie de Fromages</i>	7 €
<i>Tome du Vaumadeuc</i>	7 €

Nos desserts

<i>Marquise au Chocolat</i>	7 €
<i>Duo de Crèmes Brûlées (Orange et Pistache)</i>	7 €
<i>Nougat Glacé aux Amandes</i>	7 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	7 €
<i>Assiette de Sorbets</i>	7 €
<i>Tartelette Tiède aux Poires</i>	7 €
<i>Flan aux Griottes caramélisé Senteur Vanille</i>	7 €
<i>Farandole de Desserts</i>	8 €