

Carte

Entrées

Terrine de cochon maison, noisettes et pruneaux 12,00€

Terrine de foie gras de canard Français maison, chutney et brioche maison 20,00€

Ravioles de Saint Jacques, sauce carotte, jus d'orange et cumin 16,00€

Tatin d'oignons maison, pleurotes et sauce foie gras 12,00€

Couteaux farcis, beurre d'ail et persil au Ovestis bio 14,00€

Plats

Tournedos de canard grillé, sauce truffe 25,00€

Filet de cabillaud en croûte de chorizo aux deux sauces 26,00€

Paré de joues de bœuf au vin rouge 25,00€

Encornets sautés au jus de poule, riz pilaf 25,00€

Saint Jacques dans leurs coquilles et ses garnitures 25,00€

Desserts (A commander en début de repas)

Crumble cacao et ganache chocolat, écorces d'oranges et suprême 10,00€

Brioche perdue maison à la vanille, glace pralinée 10,00€

Moka maison au café et amandes grillées 10,00€

Poire pochée maison façon Belle-Hélène 10,00€

Brie rôti au sirop d'érable, salade verte 6,00€

Coupe Colonel 9,50€

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes

Menu

Entrée-Plat-Dessert 42€

Entrée-plat ou Plat-dessert 35€

Entrées

Terrine de foie gras de canard Français maison, chutney et brioche maison
Ravioles de Saint Jacques, sauce carotte, jus d'orange et cumin
Tatin d'oignons maison, pleurotes et sauce foie gras
Couteaux farcis au beurre d'ail et persil au Ovestis bio

Plats

Tournedos de canard grillé, sauce truffe
Filet de cabillaud en croûte de chorizos aux deux sauces
Paré de joues de bœuf au vin rouge
Anneaux d'encornets sautés au jus de poule, riz pilaf
Saint Jacques dans leurs coquilles et ses garnitures

Desserts (A commander en début de repas)

Crumble cacao et ganache chocolat, écorces d'oranges et suprême
Brioche perdue maison à la vanille, glace pralinée
Moka maison au café et amandes grillée
Poire pochée maison façon Belle-Hélène
Brie rôti au sirop d'érable, salade verte
Coupe Colonel