

Entrées

Velouté de courges, œuf mollet, brisures de châtaignes et huile de noisette. 9€

Croustillant de st Marcellin au chorizo doux. 9€

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison et sa confiture d'oignons maison. 13€

(+8€ en formule)

Plats

Blanquette de veau traditionnelle, tartuffo et riz pilaf. 20€

Magret de canard, sauce au poivre vert et frites maison. 19.50€

Tartare de bœuf préparé à ma façon, poêlé ou pas, salade et frites maison. 19.50€

Ballotine de merlu, farce fine à la salicorne, sauce vin blanc, condiment iodé et écrasé de pomme de terre. 19.50€

Desserts

Assortiment de 3 fromages du moment, salade verte. 9€

Mi-cuit au chocolat, glace vanille et chantilly. 9€

Riz au lait crémeux à la vanille et caramel au beurre salé maison. 9€

La fameuse tarte des sœurs Tatin maison, crème fraîche. 9€

Bon appétit !!!

Cuisine faite maison.

Entrée + plat = 25.90€

Plat + dessert = 25.90€

Entrée + plat + dessert = 29.90€