

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

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Oeuf parfait, crème de chou-fleur
OU
Burrata, tomate et pain à l'ail

PLATS

Coquillettes façon bolognaise
OU
Gnocchis maison à la courge et au
mont d'or

DESSERTS

Crèmeux et biscuit chocolat, caramel
à la fleur de sel
OU
Panna cotta fruits rouges et basilic

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

Filet mignon de porc, polenta crémeuse, jus réduit 24.90€

OU

Dos de lieu, risotto crémeux, sauce curry
24.90€

OU

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

DESSERTS

Chou craquelin façon profiterole 8.90€

OU

Sablé breton crème citron-vanille 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

Foie gras maison, pain toasté 16.9€

PLATS

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

OU

Dos de skrei de ligne, 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.