

NOS ENTREES

Tartare de saumon fumé, avocat et tomates concassées	9.00€
Trilogie de tomates d'antan saveur basilic et sa burratina crémeuse	8.50€
Salade de gésiers de volaille confits et magret de canard fumé	8.00€
Ballotine de saumon fumé farcie à la chair de crabe sur son lit d'avocat	11.00€
Foie gras de canard accompagné de sa confiture de figues Et de ses toasts tièdes	11.00€
Fricassée d'escargots et champignons à la crème persillée	10.00€

Prix nets

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes
Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOS PLATS

Cabillaud servi sur son lit de risotto crémeux aux petits légumes	19.00€
Suprême de volaille à la crème et aux champignons et sa purée de pommes de terre	17.00€
Joues de porc mijotées au cidre du Vexin, accompagnées de la garniture du chef	17.00€
Fricassée de rognons de veau flambés au Porto et moutarde à l'ancienne, Accompagnés de frites « maison » ou de la garniture du chef	22.00€
Filet de bœuf façon « Rossini », servi avec ses frites « maison »	26.00€
Noix de Saint Jacques poêlées et sa crème citronnée, Servies avec la garniture de chef	24.00€

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes
Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOS DESSERTS

Brioche façon pain perdu au caramel et sa boule de glace vanille	7.50€
Salade de fruits frais façon tartare	7.00€
Fondant au chocolat et son cœur coulant, glace noix de coco	8.00€
Trio de fromages A.O.P. de Normandie	6.50€
Véritable café gourmand	8.50€
Cannelés façon profiteroles au chocolat chaud et crème fouettée	9.00€
Tiramisu vanille, framboises fraîches et ses brisures de spéculoos	8.50€
Coupe Dame Blanche OU Coupe Chocolat Liégeois OU Coupe Café Liégeois OU Coupe Caramel Liégeois	7.50€
Coupe Vacherin :	8.50€
Sorbet framboise, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges et chantilly)	
Coupe Pêche Melba :	8.50€
Sorbet pêche, glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges et chantilly	
Coupe Poire Belle-Hélène :	8.50€
Sorbet poire, glace vanille, poire fruit, chocolat chaud et chantilly	
Coupe Tutti-Frutti :	8.50€
Salade de fruits frais, sorbet framboise, sorbet pêche	

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT 

Risotto végétarien : 16.00€

Risotto crémeux aux petits légumes et copeaux de parmesan

Burger raclette : 19.00€

Pain burger, steak haché, crème fraîche, tomates, lard grillé, cornichon, oignons rouges, fromage à raclette fondu, salade, servi avec des frites « maison »

Tartare de bœuf « charolais » : 18.00€

Préparé par le chef et accompagné de frites « maison » et salade

Grande salade périgourdine : 18.00€

Salade, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, tomates, foie gras de canard, toast tiède, confiture de figues

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes
Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOTRE MENU A 28€ 

Entrées

Tartare de saumon fumé, avocat et tomates concassées

OU

Trilogie de tomates d'antan saveur basilic et sa burratina crémeuse

OU

Salade de gésiers de volaille confits et magret de canard fumé

Plats

Cabillaud servi sur son lit de risotto crémeux aux petits légumes

OU

Suprême de volaille à la crème et aux champignons et sa purée de pommes de terre

OU

Joues de porc mijotées au cidre du Vexin, accompagnées de la garniture du chef

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Brioche façon pain perdu au caramel et sa boule de glace vanille

OU

Salade de fruits frais façon tartare

OU

Fondant au chocolat et son cœur coulant, glace noix de coco

OU

Dame Blanche OU Chocolat Liégeois OU Café Liégeois OU Caramel liégeois

Prix nets, hors boisson

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer

NOTRE MENU A 38€ ☺

Entrées

Ballotine de saumon fumé farcie à la chair de crabe sur son lit d'avocat

OU

Foie gras de canard accompagné de sa confiture de figues et de ses toasts tièdes

OU

Fricassée d'escargots et champignons à la crème persillée

Trou normand avec ou sans calvados

Plats

Filet de bœuf façon « Rossini », servi avec ses frites « maison »

OU

Noix de Saint Jacques poêlées et sa crème citronnée, servies avec la garniture de chef

OU

Fricassée de rognons de veau flambés au Porto et moutarde à l'ancienne,
accompagnés de frites « maison » ou de la garniture du chef

Desserts « maison » à commander en début de repas OU Trio de fromages A.O.P. de Normandie

Véritable café gourmand

OU

Cannelés façon profiteroles au chocolat chaud et crème fouettée

OU

Tiramisu vanille, framboises fraîches et ses brisures de spéculoos

Prix nets, hors boisson

Nous consulter pour la liste des produits contenant des allergènes

Tous nos produits étant frais, certains peuvent venir à manquer