

Du lundi au vendredi midi

Menu du jour 15,00€

(entrée, plat, fromage et dessert)



Ce menu est réalisé selon l'inspiration du jour du chef.

(25cl de vin rouge ou vin rosé ou 25cl de cidre brut inclus)

Vendredi soir, samedi midi, samedi soir et dimanche midi et jours fériés

Menu à 30,00€*(hors boissons)*

(entrée, plat, fromage et dessert)



Notre menu change régulièrement en fonction des produits du marché, des saisons et de l'inspiration du chef.

Nos plats sont susceptibles de contenir du gluten et des allergènes. Merci de vous en assurer à la commande.

Nous vous présentons quelques EXEMPLES de plats de notre menu.

Étant élaboré qu'à partir de produits frais et fait maison, il se peut que certains plats viennent à manquer.

Cassiolette d'escargots au beurre d'ail ou 6 Huîtres n°2

ou Foie gras de canard (Supp. 5 euros) ou Pâté de cèpes chaud, sauce Périgourdine

ou Saumon mariné à l'aneth, crème à la ciboulette

ou Croustillant de Pont L'Évêque à l'andouille de Vire

Suprême de pintade à la crème de Calvados ou Souris d'agneau confite au thym

ou Filet de bœuf au poivre mignonnette, pommes sautées (Supp. 4 euros)

ou Lotte à l'andouille de Guéméné, flan de poireaux

ou Magret de canard sauce miel

Plateau de fromages

Tarte Normande

ou Fondant au caramel au beurre salé

ou Crème brûlée

ou Brioche Vendéenne façon pain perdu