

Entrées



<i>Mousse de chèvre sur sablé à l'Espelette, poudre d'olive</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Salade tiède de gésiers</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Méli-mélo d'asperges et magret de canard fumé</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Foie gras maison et ses toasts</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Ris de veau poêlés en sauce</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Cassolette de cuisses de grenouille, beurre maître d'hôtel</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Tartine gourmande de rouget</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Gratinée d'escargots au beurre persillé</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Entrée du jour (selon disponibilité)</i>	<i>11.00 €</i>

Toutes nos entrées sont cuisinées maison.

Plats chauds



<i>Le burger du chef</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Filet de Saint Pierre, crème d'ail</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Araignée de veau grillée au pommeau</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Magret de canard grillé, petite sauce du moment</i>	<i>30.00 €</i>
<i>Steak tartare (préparé en cuisine et servi froid)</i>	
<i>environ 400 gr</i>	<i>30.00 €</i>
<i>environ 200 gr</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Pavé de bœuf à la plancha (origine française)</i>	
<i>environ 400 gr</i>	<i>29.00 €</i>
<i>environ 200 gr</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Truite désarêtée, crème de moutarde à l'estragon</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Aile de raie à la crème de Normandie</i>	<i>27.00 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Poisson du jour</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Le p'tit Clos (jusqu'à 10 ans)</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Jambon ou saucisses ou steak haché</i>	
<i>Glace 2 boules au choix ou fromage blanc</i>	
<i>Un verre de coca cola ou de jus d'orange ou de sirop</i>	

Tous nos plats sont cuisinés maison.

Ils sont accompagnés d'une garniture au choix.

Nos frites sont maison.

