

Entrées

- *Terrine de Foie Gras de Canard 14 euros
- *Terrine de Canard et pruneaux 10 euros
- * Tarte Sablée aux Escargots en persillade 12 euros
- *Tartare de Saumon et patate douce, guacamole 10 euros
- *Saumon fumé par nos soins 12 euros
- *Ragoût de Morilles et œuf poché 14 euros

Plats

- *Filet de Daurade Royale à la plancha 17 euros
- *Faux Filet de Bœuf Charolais, sauce poivre, frites 22 euros
- *Burger de Bœuf au comté, frites 15 euros
- *Suprême de Pintade, Tatin de figue Rôtie 17 euros
- *Côte de Veau, sauce Champignons 17 euros
- *Rognon de Veau, sauce moutarde 17 euros
- *Risotto et filet de truite, velouté Butternut 17 euros

Fromages ou Desserts (7.50 euros)

- *Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté, confiture maison
- *Crème Brulée Vanille
- *Panna Cotta aux Poires et sirop curcuma
- *Riz au lait, compote de Kaki
- *Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
- *Fine tarte feuilletée à la poire
- *Moelleux chocolat au cœur coulant, glace
- *Coupe de glaces et sorbets (3 boules)

Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros

Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

Voir aussi le midi du Mercredi au Vendredi

Le menu du jour à l'ardoise

Entrée plat dessert : 24 euros (hors jours fériés)