

Apéritif

- Planche apéritive pour 2 pers 12,00€, pour 4 pers 24,00€
 (rillettes, saucisson, fromage, jambon cru etc ...)

Nos Entrées



- Terrine de gibier forestière et sa confiture 10,50 €
- Toast de pain d'épices au chèvre miel, salade 12,50 €
- Œuf cocotte en nid de pomme de terre et potimarrons 12,50 €
- Truite (des Hauts de France) fumée par nos soins 16,50 €
- Foie gras de canard français
 Compoté de pommes/poires chocolat 16,50 €

Toute nos entrées peuvent être servies en version plat supplément 7,00€

Nos Plats



- Ballotine de poulet farcie chèvre potimarrons 15,50 €
- Rognons de veau à la crème de lardons 17,50 €
- Tartare de bœuf préparé, frites, salade 19,50 €
- Welsh royal, frites, salade 22,50 €
- Pavé de biche ou Cerf (selon arrivage)
Sauce vin, mûres et poivre de Sichuan 22,50 €
- Paleron de bœuf cuit 12 H à basse température
Façon pot au feu 23,00 €
- Bavette de bœuf Angus sauce échalotes 24,50 €

Nos poissons

- Dos de cabillaud sauce crémeuse au citron et poireaux 23,50 €
- Noix de Saint-Jacques et son petit épeautre aux champignons 29,50 €

Nos Desserts

- Crème brûlée à la vanille  9,00 €
- Baba au rhum crème de mascarpone vanillé  9,50 €
- Choux craquelin pommes caramélisées crème de vanille  9,50 €
- Crumble au figues et noix  9,50 €
- Mi-cuit chocolat cœur de nutella (8 minutes)  9,50 €
- Assiette de fromages 10,50 €

- Café gourmand 12,00 €
- Champagne gourmand 19,00 €
- Irish gourmand ou digestif gourmand 17,50 €

Digestifs

Cognac Martell	8,10 €
Armagnac Château Laubade l'intemporel 12 ans	7,50 €
Calvados du Pays d'Auge Roger Groult 12 ans	7,40 €
(Grand-Marnier, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello, Poire Cognac, Amaretto, Fleur de bière, Poire williams).	6,10 €
Fleur de bière, Poire williams	6,10 €
Rhum Diplomatico, Don PAPA	7,10 €
Rhum Éminente	8,10 €
Irish coffee	8,10 €

Notre Menu



41,00 €

Entrées

- Terrine de gibier forestière et sa confiture
Où
- Toast de pain d'épices au chèvre miel, salade

Plats

- Pavé de biche ou Cerf (selon arrivage)
Sauce vin mûres et poivre de Sichuan
Où
- Dos de cabillaud sauce crémeuse au citron et poireaux

Desserts

- Crème brûlée à la vanille
Où
Crumble au figues et noix

Menu Enfant

15,00 €

(-12 ans)

PLATS

- Hamburger maison (steak haché, ketchup)
Ou
- Nuggets de poulet

DESSERTS

- Glace 2 boules
Ou
- Crêpe vanillée au sucre
Ou
- Pom'potes

Boisson

1 boisson soft au choix

