

MENU DU MARCHÉ
(UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
= 22.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 25.90€

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREES

Oeuf florentine sur crêpe au curry
OU
Foccacia maison à l'huile d'olive et
au thym, creamcheese et magret séché

PLATS

Ballotine de volaille farcie*,
gnocchis parfumés à la truffe
OU
Blésotto aux crevettes

DESSERTS

Mille-crêpes chocolat
OU
Riz au lait caramel

*la farce contient du porc

MENU GOURMET 39.90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 39.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 45€

OU A LA CARTE

ENTREES

Oeuf parfait, velouté de champignons et lard
grillé 13.90€

OU

Gaufre au saumon fumé et crème aux herbes
13.90€

PLATS

Magret de canard rôti, polenta crémeuse
24.90€

OU

Filet de saumon, risotto crémeux et sauce
satay 24.90€

OU

Risotto aux légumes et parmesan (végétarien)
16.90€

DESSERTS

Chou craquelin façon profiterole 8.90€
OU

Financier amandes, crème citron-vanille
8.90€

OU

Assiette de fromages 8€

TOUS NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES.

MENU DU CHEF 49.90€

ENTREE + PLAT + FROMAGES OU DESSERT = 49.90€

AVEC FROMAGES ET DESSERT = 55€

OU A LA CARTE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

ENTREE

Fricassée d'escargots de Normandie en persillade, mousse de pommes de terre

16.90€

OU

Saint-Jacques snackées, consommé de langoustines infusé au Belotta 16.90€

PLATS

Filet de boeuf normand, gnocchis maison et jus de viande 32.90€

OU

Dos de lieu de ligne, arancini au curry noir et jus de homard 28.90€

DESSERTS

Assiette de fromages 8€

OU

Pavlova ananas-persil 9.90€

OU

Arlette à la crème vanille 9.90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, NOS GLACES EGALEMENT AINSI QUE NOTRE PAIN AUX GRAINES PETRI ET CUIT CHAQUE JOUR DANS NOTRE CUISINE. NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS ET NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER CHAQUE JOUR EN FONCTION DE NOS ARRIVAGES.

NOS PLATS CONTIENNENT DES ALLERGENES, N'HESITEZ PAS DEMANDER LA LISTE SI BESOIN.