

Les incontournables

Servi uniquement le soir et week-end

Pièce du boucher VBF 200g (env.)	20.00 €
Entrecôte de bœuf VBF 350g (env.)	38.00 €
Faux filet de bœuf VBF 250g (env.)	28.00 €

Les viandes grillées sont servies avec des frites et légumes et la sauce du moment

Les viandes sont pesées à cru

Le Menu

Servi uniquement le soir et week-end

ENTREE + PLAT + DESSERT : 37.50 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 26.50 €

ENTREES :

- Terrine de campagne et confit d'oignons
- Saumon gravelax, vinaigrette yuzu et tomate
- Velouté de potimarron, concassé de châtaigne et œuf mollet
- Croustade du moment, sauce grecque

PLATS :

- Poisson selon arrivage, fumet de poisson crémé et brunoise de tomate, écrasé de pommes de terre et légumes
- Demi magret de canard, sauce forestière, écrasé de pommes de terre et légumes
- Quasi de veau rôti, sauce aux cèpes et écrasé de pommes de terre
- Ravioles végétariennes et sa sauce carotte

DESSERTS :

Voir les desserts page suivante

Prix à la carte :

- Entrée 11.00€
- Plat 20.00€
- Dessert 11.00€

Trou Normand 5.00 €

Les desserts

Servi uniquement le soir et week-end

- Crumble à l'amande, fruits de saison (à commander en début de repas)
- Crème brûlée à la vanille bourbon
- Café gourmand
- Tartelette au chocolat, ganache chocolat caramel et coulis noisettes
- Chariot de fromages affinés
- Coupe de glace 3 parfums

Parfum de glace : vanille, framboise, chocolat, café, noisette, fruit de la passion, citron, yaourt, pistache, noix de coco, cassis, rhum raisin, menthe chocolat, caramel, mangue, chocolat blanc, abricot

Menu enfant

PLAT + DESSERT : 11.90 €

Menu servi jusqu'à 12 ans

PLATS :

Steak haché ou poisson

Accompagnement : Frites ou légumes

DESSERTS :

Boule de glace ou brownie au chocolat