

Formule carte 22,90 euros

entrée, plat, fromage ou dessert

Vous avez la possibilité de composer votre repas à la carte en choisissant vos plats dans l'un des menus fromage et/ou dessert.

entrées

formule carte 8,50 euros

Salade gourmande au foie gras de canard, magret fumé,
gésiers de volailles confits et jambon de pays

Oeufs pochés sur leur brioche façon pain perdu à la crème d'asperges

Cannelonis de courgettes au saumon fumé et au crabe

Entrée du marché

plats

formule carte 12,50 euros

Pièce du boucher, sauce au poivre

Dos de cabillaud au jambon de pays et sa crème de petit pois parfumé
au basilic

Souris d'agneau parfumée au romarin et son gratin dauphinois

Suggestion du marché

fromages et leur salade ou dessert

formule carte 6,90 euros

Formule carte 32,90 euros

entrée, plat, fromage et dessert

Vous avez la possibilité de composer votre repas à la carte en choisissant vos plats dans l'un des menus fromage et/ou dessert.

entrées

formule carte 11,50 euros

Foie gras de canard mi-cuit aux queues de langoustines et sa confiture d'oignons

Salade de homard canadien aux fèves

Fricassée d'escargots de Bourgogne à la fondue de poireaux

Entrée du marché

plats

formule carte 18,50 euros

Pavé de filet de boeuf au Saint-Marcelin et aux asperges vertes

Grenadin de lotte aux baies roses

Escalope de ris de veau aux trompettes des Maures

Plat du marché

fromages

formule carte 6,90 euros

Assiette de trois fromages, salade

desserts

formule carte 6,90 euros

Formule 14,90 euros

entrée, plat, dessert

TVA en vigueur incluse.

Uniquement le midi, du mardi au vendredi, hors jours fériés

entrées

formule carte 5,90 euros

Carpaccio d'asperges blanches au fromage blanc
et au saumon fumé

Terrine de lapin aux pruneaux maison

Entrée du jour

plats

formule carte 9,00 euros

Brandade de poisson parmentière maison aux câpres

Onglet de boeuf sauce moutarde blanche

Plat du jour

desserts

formule carte 5,00 euros

Fraisier maison

Café gourmand

Tarte à la noix de coco et sa glace

Dessert du jour

Assiette de trois fromages, salade

Desserts 6,90 euros

Moelleux au chocolat, servi chaud
sur lie de crème anglaise et sa glace panna cotta

Crème brûlée parfumée à la vanille bourbon et aux myrtilles

Emotion crème brûlée au chocolat sur son sablé breton
et sa glace yaourt

Macaron au caramel au beurre salé et sa glace

Feuilleté de framboises et son sorbet

Irish coffee (*supplément 6 euros*)

Glaces 6,90 euros

Tulipe de sorbets aux trois parfums
(Ananas, framboise, citron vert)

Chocolat ou café liégeois

Tiramisu maison aux fraises et à la confiture de lait

Sorbet citron vert et vodka

Profiterolles à la vanille et leur chocolat chaud

Café gourmand

(Glace, tiramisu, baba, moelleux chocolat, cannelé bordelais)