



À LA CARTE

Entrée, Plat, Dessert 31€
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25€

ENTRÉES 9€00

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citronnée pain grillé
Gros oeuf en meurette garniture grand mère
Terrine de canard au poivre vert confiture d'oignons à la grenade
Potage St Germain aux pois cassés crème de lard fumé
Feuilleté de légumes tièdes huile d'olive à la coriandre
Marinade de cabillaud, pesto aux herbes salade de champignons crus

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Foie gras de canard au Muscat pain de châtaignes aux figues (+ 5,00€)

PLATS 18€

Cote de boeuf pour deux personnes 1,2 kg (+10 € p/pers) frites et béarnaise
Entrecote grillée, sauce béarnaise, frites maison
Souris d'agneau confite, jus au thym légumes vapeur
Pavé de Skrei de Norvège, anis vert fenouil braisé
Assiette de penne aux deux saumons basilic et parmesan
Tartare au couteau préparé ou non, frites maison
Filet de daurade grillé au citron confit mousseline de céleri
Cote de veau épaisse, jus au foie gras(+8.00€) ecrasé de pommes de terre

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Rôtisserie du jour : Demander notre marché du jour

FROMAGES ET DESSERTS 7€50

L'assiette de fromages : Chaque semaine, une région, de chez Thierry Avisse
Café , décaféiné ou thé gourmand mignardises tuile à l'orange
Dame blanche meringuée sauce chocolat amandes caramélisées
Baba au rhum fait maison fruits confits et Chantilly
Sablé breton, pommes caramélisées caramel beurre salé
Riz au lait vanillé maison clémentines confites
Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier