



À LA CARTE

Entrée, Plat, Dessert 33€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 27€

ENTRÉES 9€50

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citronnée pain grillé
Terrine de canard aux abricots secs confiture d'oignons à la grenadine
Soupe de haricots et choux façon garbure dés de Morteau
Salade de haddock fumé choucroute et vinaigrette aux épices
Salade de langues de veau de Corrèze pommes tièdes et coriandre
oeuf en meurette, sauce vin rouge croûton grillé et purée de panais

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Foie gras de canard des Landes mi-cuit chutney de fruits (sup +5.00)

PLATS 19€

Cote de bœuf pour deux personnes 1,2 kg (+10 € p/pers) frites et béarnaise
Faux -filet, race Normand 280 grs sauce béarnaise, frites maison
Tartare au couteau préparé ou non, frites maison
Filet de saumon d'Ecosse légèrement fumé légumes et beurre citronné
Aïoli de morue fraîche, parfum de basilic légumes vapeur
Assiette bouchère, truffade à la tome fraîche jus aux échalotes confites
Assiette de penne, gambas et crevettes pecorino et velouté de langoustines
Brochette de Coquille Saint Jacques(+7.00 euros) lard fumé et beurre blanc
Parmentier de canard, sauce bordelaise mousseline de pomme de terre

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Rôtisserie du jour : Demander notre marché du jour

FROMAGES ET DESSERTS 8€50

Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier
Fromage de nos régions affiné par Thierry Avisse
Café , décaféiné ou thé gourmand mignardises tuile à l'orange
Crème brûlée à la vanille et à l'orange sucre cassonade
Crumble aux poires caramélisées crème fraîche d'Isigny
profiterolles glacées sauce chocolat et amandes grillées
Quartiers de mangue et ananas rôtis glace vanille
Tartelette citron meringuée coulis de fruits rouges

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier