



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
Burrata véritable au lait de vache tomate, basilic et salade de roquette
Rillettes de lapin fermier parfum de romarin et croutons grillés
Tarte feuilletée anchois et tomates crumble de parmesan
Salade de langue de veau pomme de terre et ravigote
Oeuf poché froid nordique remoulade citronnée et fond d'artichaut

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
Tartare au couteau préparé ou non, frites maison
Assiette de carpaccio de boeuf pesto et frites maison
Croustillant de coquille St Jacques (sup 8.00 euros) parfum de basilic
Supreme de poulet fermier, linguine sauce asperges vertes
Magret de canard des Landes grillé pêches et polenta crémeuse
Rôti de merlu vapeur, sauce vierge bouquet de légumes
Assiette de linguine, bouillon de moules aillé légumes et coques

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Rôtisserie du jour : Demander notre marché du jour

FROMAGES ET DESSERTS 7€50

Fromage de nos régions affiné par Thierry Avisse
Café , décaféiné ou thé gourmand mignardises tuile à l'orange
Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier
Soupe de fruits à la menthe et citronnelle tuile croustillante
Baba au rhum maison Chantilly et crème vanille
Pavlova aux fruits rouges, chantilly vanillée coulis de framboises
Profiterole glacée, sauce chocolat chaud amandes grillées
Compote de rhubarbe vanillée glace verveine
Compote de rhubarbe, financier glace verveine

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier