



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
Salade de champignons des bois ail et persil
Terrine de canard aux figues confiture d'oignons
Salade de lentilles vertes du Puy saucisson de Lyon
Gros oeuf poché bio et coppa crème de champignons et girolles
Céviche de truite de mer, jus de citron vert salade croquante
Guacamole aux épices, crevettes marinées tuiles aux épices

SUGGESTION DE LA SEMAINE

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

PLATS 18€

Cote de boeuf pour deux personnes 1,2 kg (+10 € p/pers) frites et béarnaise
Faux -filet Normand 280 grs sauce béarnaise, frites maison
Tartare au couteau préparé ou non, frites maison
Filet de veau , fricassée de girolles(+8.00) écrasé de pommes e terre au thym
Filet de saumon d'Ecosse légèrement fumé légumes et beurre citronné
Noix de boeuf braisée au merlot garniture grand mère et pommes vapeur
Filet de mulot à la plancha, embeurrée de chou vert
Assiette de linguine aux champignons des bois Julienne de poitrine grillée

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Rôtisserie du jour : Demander notre marché du jour

FROMAGES ET DESSERTS 7€50

Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier
Soupe de fruits à la menthe et citronnelle tuile croustillante
Tarte aux reine claudes et aux amandes coulis de framboises
Fromage de nos régions affiné par Thierry Avisse
Café , décaféiné ou thé gourmand mignardises tuile à l'orange
Crème brulée à la vanille et à l'orange sucre cassonade
Forêt noire à notre façon crème vanille
Profiterolles glacées, sauce chocolat chaud amandes grillées

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier