



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 poché, chips de lard fumé crème légère de parmesan
Terrine de poulet fermier aux herbes fraîches confiture d'oignons à la grenade
Cévice de poisson du marché citron vert et coriandre
Velouté de potimarron brisure de châtaignes
Chou d'escargots à la tomate confite bouillon d'herbes fraîches

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
Cote de veau épaisse, jus au foie gras(+8.00€) écrasé de pommes de terre
Cocotte de tête de veau gribiche et légumes vapeur
Noix de joue de boeuf au vin rouge légumes vapeur et garniture grand mère
Aioli de morue fraîche légumes au basilic
Assiette de penne, crevette oignons blancs et parmesan
Filet de merlu, bouquet de légumes coulis de crustacés au curry rouge

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
Baba au rhum fait maison fruits confits et Chantilly
Millefeuille caramélisé à la vanille et au rhum caramel laitier
Tarte Tatin aux pommes caramélisées caramel beurre salé
Tiramisu maison biscuit au café
Grosse profiterole, glace vanille sauce chocolat chaud
Poire Belle Hélène maison chantilly et amandes

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Paris-Brest crème pralinée caramel laitier