



11 Janvier 2019

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### Entrées

#### Nos Classiques

<b>Crottin de Chavignol (100pts)</b> toasts de crottin de Chavignol, salade et éclats de cerneaux de noix										
<b>Foie gras de canard</b> chutney romarin et abricot accompagné de sa brioche										
<b>L'assiette de saumon fumé</b> , sa crème à la ciboulette et ses toasts										
<b>La langoustine</b> Assiette de 9 langoustines, mayonnaise citronnée										
<b>La terrine</b> terrine de chevreuil et ses condiments										
<b>Le croque-madame</b> salade et frites										
<b>Le croque-monsieur</b> salade et frites										
<b>Le foie gras de canard</b> Foie gras à la pistache, chutney d'ananas, figue rôtie au vin rouge, brioche tiède										
<b>Le saumon</b> Assiette de saumon fumé, crème citron vert et ses toasts										
<b>Les huîtres de Normandie</b> Assiette de 6 huîtres de Normandie et ses condiments										

### Plats

#### Nos Salades

<b>Caesar de poulet</b> poulet, anchois, œuf poché, parmesan, tomate, sauce Caesar, croûtons, salade romaine										
<b>Salade Périgourdine</b> gésiers de canard, magret de canard fumé, foie gras, pommes de terre sautées et vinaigre de framboise										
<b>Salade Plaza</b> gambas papillon, saumon fumé, tomate, Comté et sauce cocktail										

## Nos Clubs Sandwiches

### Le poulet

poulet, pain de mie, tomate,  
cœur de sucrine, mayonnaise, moutarde, œuf



### Le saumon

saumon fumé, pain de mie,  
tomate, cœur de sucrine, sauce tartare, œuf



## Nos B-Burgers

### Le beef burger

steak haché Charolais, cheddar,  
tomate, oignons, salade, pickles, sauce premium



### Le maquignon Normand

steak haché Charolais, camembert, tomate  
galette de pommes de terre, oignons, pickles, salade



## Les Plats Tradition

### Jarret d'agneau

jus court et tagliatelles de légumes



### L'entrecôte de boeuf

poêlée, beurre maître d'hôtel, frites et salade



### La daurade Royale

Pavé de daurade Royale rôtie, déclinaison de butternut à la noisette,  
crumble de pain d'épices, jeunes pousses et sauce cardinal



### La lotte

Médallions de lotte aux blettes,  
rondes de paillason aux légumes d'hiver et sauce capucine



### La Saint-Jacques

Saint-Jacques, sauce au cidre de Normandie,  
champignons et fondue de poireaux



### Le bar

Filet de bar grillé, tombée de poireaux aux morilles,  
mousseline de carotte, gingembre et beurre blanc



### Le boeuf

Filet de bœuf rôti, escalope de foie gras, blinis de châtaigne,  
pomme Anna à la patate douce, cèpes et jus de viande à l'estragon



### Le saumon

dos de saumon rôti, endive braisée,  
écrasé de pommes de terre, sauce oseille



### Le tartare de bœuf et ses condiments, accompagné de frites et salade



### Le veau

blanquette de veau, petits oignons, champignons et riz pilaf



### Le veau

Grenadins de veau poêlés, écrasé de betteraves rouges,  
pithiviers de pommes de terre à la truffe, jus corsé



### Steak à cheval

steak poêlé, œuf au plat, frites, salade



## Pasta Bar & Omelette

### Les omelettes nature, au fromage ou aux herbes



### Tagliatelles au saumon à la crème et copeaux de Parmesan



### Tagliatelles aux Saint-Jacques

champignons des bois, sauce beurre blanc



## Desserts

### Desserts

#### Café gourmand

accompagné de ses mignardises



#### La vitrine du Pâtissier

Dessert au choix parmi la sélection



### Glaces & Sorbets

#### Glaces et Sorbets 2 boules



#### Glaces et Sorbets 3 boules



#### Nos parfums

Glaces : vanille, chocolat, café

Sorbets : fraise, passion, citron



#### Supplément crème vanillée



### Vins & Champagnes

#### Vins & Champagnes

