

NOS MENUS

LE MENU 40€

(Formule : Entrée/Plat/Dessert Hors boissons)

Nos Entrées 15€

-La Terrine de Foie de Volaille/Compotée d'oignons rouges/Toast de Pain Maison

-L'œuf Parfait au Butternut/Brunoise de Légumes de Saison

-Les 6 huîtres de « La Baie de Quiberon »

Nos Plats 22€

-Le Croustillant de Bar/Sauce Sésame/Quinoa façon Risotto

-La Cuisse de Canard au Maroilles/Pommes Grenailles Rôties

Nos Desserts 9€

-Le Merveilleux au Chocolat Noir de « Michel Cluizel »

-La Déclinaison autour du Kiwi

**MENU EN ACCORD METS ET VINS 50€

(Deux verres de Vins)

LE MENU EXPRESS 25€

(Uniquement le Midi du Mercredi au Vendredi)

La Viande ou le Poisson du Jour

Le Café ou Thé Gourmand

Un Verre de Vin/Une Bière Stella/Un Soft/Eau 50cl

Le MENU ENFANT

Sur Demande jusqu'à 12 ans

NOTRE CARTE

A L'APERITIF

(Pour Préparer vos Papilles durant Votre Apéritif)

-Le Caviar « Transmontanus » de Kaviari

30 Grammes : 58€ 50 Grammes : 95€

-Les Huitres Numéro 2 de « La Baie de Quiberon »

Par 6 : 14€ Par 9 : 21€

NOS ENTREES

-La Crème Brulée/Magret de Canard fumé/Condiments 20€

-Le Duo de Saumon/Pommes de Terre/Emulsion Safranée 22€

-La Rosace de Saint Jacques/Caviar 26€

NOS PLATS

-Le Ris de Veau aux Echalotes Rôties 34€

-L'Entrecôte « Angus »/Réduction de Vin Rouge aux épices/Pommes Amandine 32€

-Le Sauté de Saint Jacques Minute/Céleri Confit/Crèmeux aux Poivrons Doux 30€

NOS DESSERTS

-Le Duo de Chocolat/Biscuit progrès/Chocolat Praliné/Glace Vanille Bourbon 11€

-Le Cappuccino Glacé/Crème Nougat/Chocolat Chaud 11€

-La Tarte fine aux Pommes/Glace au Caramel 11€

Maison Familiale Depuis le 21 Avril 1986



Chef de Cuisine : Benjamin Bajeux