

Menu à 36 €

entrée-plat-dessert

possibilité de prendre entrée-plat ou plat-dessert

Formule vins compris : 15 €

Entrée 11 €

*Salade de crevettes grises du nord, vinaigrette balsamique
ou L'oeuf parfait fermier "Aurore", brunoise de légumes*

Plat 19 €

*Filet de plie farcie, quinoa aux poivrons doux
Ou Le filet de coeur de rumsteck de boeuf aux pleurotes,
gratin de légumes*

Dessert 6 €

*La tarte au citron meringué
Ou Le tendre au chocolat noir et sa crème nougat*

La Carte

Entrée

*La trilogie de foie gras de canard frais maison 24€
Ou Le carpaccio de thon rouge au sésame 18€*

Plat

*Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties 31 €
Ou La lotte aux langoustines, poêlée de légumes 31 €*

Dessert

*Duo de chocolats, biscuit progrès, biscuit chocolat praliné 9 €
Le macaron aux framboises 11€*

Menu Express à 22 €

Proposition du mercredi, jeudi et vendredi au déjeuner :

Les mises en bouche, le plat au choix: poisson ou viande,
le café ou le thé gourmand
boisson : 1 consommation

Ce menu n'accepte aucun changement (Servi tous les midis du mercredi au vendredi hors jours fériés)

POSSIBILITÉ DE MENU ENFANT À 15€

RENSEIGNEZ-VOUS

**LE PAIN EST FAIT MAISON
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION**

CHEF : DIDIER BAJEUX