

MENU CARTE

Entrées

Mikado de langoustines
Carpaccio de tête de veau, sauce « ravigote »
Tartare d'avocat aux écrevisses et huile de basilic
Terrine de canard maison et sa confiture d'oignons
Salade d'artichauts poivrée au jambon de Serrano et
parmesan

Plats

Magret de canard aux pleurotes
Steak d'espadon, sauce vierge
Croustillant d'agneau aux aubergines
Fricassée de rognons de veau à la moutarde à
l'ancienne
Pavé de cabillaud à la bisque de langoustine
Pièce de boeuf poêlée, sauce Bercy

Desserts

Crème brûlée vanille-chocolat
Tiramisu aux abricots
Assiette gourmande
Fondant au chocolat et son coulis de mangue
Croustillant de pommes, sauce caramel (A commander avant
le repas)

*Formule à 33,50 €
Entrée + plat + fromage ou dessert*

*Formule à 26 €
Entrée + plat ou plat + fromage ou dessert*

Formule enfant(-10ans) 10 €

Prix nets - boissons non comprises

MENU DEJEUNER

*« Formule sur le pouce » « Formule
gourmande »*

16 € 18,50 €

Entrée+plat+café

ou Entrée+plat+dessert+café

Plat+dessert+café

Rillettes de thon

Tartine de chèvre gratinée aux olives

Carottes râpées aux noisettes

Charlotte de poulet à l'estragon

Croustillant de lieu à la crème de persil

Bavette de boeuf, sauce Bercy

Mousse au chocolat blanc, sauce chocolat noir
Assiette de fromages
Fromage blanc nature ou accompagné de son coulis
Clafoutis aux abricots

Café
Prix nets - boissons non comprises