

Nos Entrées

Le Blinis ...

de perche cuit au sel,

condiments de pommes et celeris,

crème aigre.

16.60 €

*Le Foie gras de Canard ... (IGP)**

mi-cuit au Cognac

et confiture de fruits secs.

23.90 €

Le Saumon ...

mariné 16 heures à l'aneth,

moutarde violette et betterave.

17.90 €

La Mousseline ...

de Merlan aux herbes,

tatare de crevettes en chutney

15.80 €

* (IGP) Indication géographique protégée

-prix nets-
TVA 10%

Nos Poissons

La Daurade ...

*sautée, tomate farcie au concassé,
sauce pesto instable.*

17.90 €

Le Bar ...

*au safran,
grosse frite de polenta et chorizo.*

19.80 €

La St. Jacques ...

*coulis de carottes au curry,
fondue de poireaux,
croûstillant de sarrasin.*

21.60 €

Nos Viandes

Le demi Pigeonneau ...

julienne de lard frit,

crèmeux de céleris

et petits pois.

19.90 €

Le Veau ...

en fricassée,

les ris et rognons,

fenouils et navets.

18.50 €

Nos Fromages

Le plateau de fromages de France

9.50 €

Nos desserts

Le Dôme ...

chocolat, griottes.

9.50 €

La Tarte ...

crème brûlée légère

citron meringuée.

9.50 €

La Gourmandise ...

pistache,

fromage blanc.

9.50 €

Le Classique « ou pas » ...

mousse caramel,

mouillettes croustillantes de pommes,

sorbet cacao.

9.50 €

-prix nets-

TVA 10%

