

Menu du Jour

Entrées

Coquille Saint Jacques à la Normande, petits légumes.

Saumon fumé par nos soins, crème citron-ciboulette.

Terrine de lapin tiède, oignons confits et toasts.

Beignets de crevettes sauce aigre-douce et oeuf parfait.

Plats

Le morceau d'agneau choisi dans le gigot, jus miel moutarde. Frites, légumes.

Brochette de veau snacké, crème de champignons. Frites, légumes.

Suprême de pintadeau boucané, sauce antillaise. Frites, légumes.

Pièce de Boeuf grillée, crème gorgonzola. Frites, légumes.

Le retour de pêche (voir ardoise).

Desserts

Moëlleux au chocolat coeur coulant, crème à la pistache.

Paris Brest ganache chocolat blanc, coulis de noisette.

La crème brûlée à la vanille.

Pavlova aux fruits exotiques, crème légère vanille coco, sorbet passion.

Plat	22€
Plat Dessert	29€
Entrée Plat	31€
Entrée Plat Dessert	36€

Nous informons notre aimable clientèle que, le dimanche et les jours fériés, la formule complète entrée, plat et dessert doit être prise dans son intégralité.

Menu Enfant

14,50 €

Plats

Poisson du marché, frites ou légumes.

Pièce de Boeuf, frites ou légumes.

Desserts

La crème brûlée à la vanille.