

Alexandrina et Jean-Christophe
Sont heureux de vous accueillir à leur table.

Welcome to our English spoken customers

Du mardi au vendredi midi à l'ardoise :

<i>Entrée-plat ou plat-dessert</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Entrée, plat et dessert</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>10.00 €</i>

Les P'tits kids (-12 ans) : *8.50 €*

Le Thérould'Burger , Brochette de mignon ou pavé de poisson.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25 cl)

Les P'tits juniors : *10.50 €*

Terrine de La Houssaye ou velouté de saison,
Le Thérould'Burger, Brochette de mignon ou pavé de poisson.
Dessert du moment, glace ou fromage blanc
Une boisson au choix (25cl)

Le service est assuré de 12h à 13h45 et de 19h15 à 21h00
Fermeture du restaurant les dimanches soirs et lundis midis,
Ainsi que les samedis midis de septembre à juin.

An English menu is available at the restaurant

Les animaux de petites tailles sont acceptés sur demande,
En laisse et sous l'entière responsabilité de leur maître.
La direction se réserve ce droit en fonction des nécessités du service.

Règlements acceptés : Espèces, CB, Visa, Master,
Chèques déjeunés et ANCV. TVA à 10% incluse.



Menu Grand-Mère
De 20.50 à 28.50 € TTC

Velouté de Butternut et carottes aux éclats de noisettes
Terrine du chef
Gnocchis de carottes, cumin et sésame
Assiette de 6 huitres

Cassolette de poissons à l'estragon
Ballottine de volaille sauce Grand-Mère
Filet Mignon à l'ananas rôti et canneberges

Coupe glacée ou Dame blanche
Crème chocolat aux citrons confits
Moelleux à l'orange
Riz au lait à la cannelle

Entrée-plat ou plat-dessert : 20.50 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 25.50 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 28.50 €

Tous nos plats sont faits « maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Menu Gourmand
De 28.50 à 35.50 € TTC

Foie gras et sa compotée de betterave
Tarte fine au camembert, magret et pommes
St Jacques cajun poêlées sur lit de poireaux
Assiette de 9 huitres

Filet de bœuf au beurre de marrons
Magret de canard mariné aux épices d'automne
Filet de rouget et sa hollandaise au poiré et fenouil
Filet de Bar poire réglisse

Profiteroles
Dôme de citron sur sablé au chocolat blanc
Tarte poire Bourdaloue
Méli-mélo de gourmandises

Entrée-plat ou plat-dessert : 28.50 €
Entrée, plat, fromage ou dessert : 32.50 €
Entrée, plat, fromage et dessert : 35.50 €