

La Carte

Nos Entrées

Assiette de charcuterie	14€
Foie gras de Canard maison	14€
Saumon fumé maison	14€

Nos Viandes

Magret de Canard sauce miel et cidre	21€
Filet de Bœuf	21€
Escalope de Veau	19€
Entrecôte 250gr	23€
Sauce au choix Béarnaise, Gorgonzola et Poivre .	

Nos Poissons

St Jacques aux tomates confites et à l'ail	22€
Filet de Bar rôti au beurre sauce citron	20€
Dos de Cabillaud crouste aux herbes	20€

Toutes nos viandes sont d'origine française - Nos prix sont taxes et services inclus
- La liste de allergènes est à votre disposition sur demande.

La Carte

Nos Légumes

en accompagnement de nos viandes et poissons

Riz sauvage

Poêlée de légumes du marché

Gratin dauphinois

Fromage

Ardoise de fromages

8.50€

accompagnée de salade

Nos Desserts

La véritable tarte tatin et sa crème a la vanille

8€

Mousse au chocolat (72% cacao), crème anglaise au café léger

8€

Riz au lait de nos grand-mères, caramel beurre salé

8€

Crème brûlée au chocolat et gingembre

8€

Ile flottante aux zestes d'agrumes

8€

Nos Glaces Suisse MOVENPICK

2 boules

6€

3 boules

8€

Vanille - Chocolat - Pistache - Café - Fraîse - Citron - Cassis

Toutes nos viandes sont d'origine française - Nos prix sont taxes et services inclus

- La liste de allergènes est à votre disposition sur demande.

La Carte

Toutes nos viandes sont d'origine française - Nos prix sont taxes et services inclus
- La liste de allergènes est à votre disposition sur demande.