MENU DU TERROIR

28 €

Serrano et ses tomates en 3 façons sur tuile de sésame

ou

Tarte fine de sardine sur lit de salade fraîche

****

Matelote de saumonette
au vert et riz pilaf

ou

Médaillon de mignon de porc, sauce estragon,
et légumes de saison

****

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

MENU DETENTE

39 €

Foie gras de canard maison

et chutney de pommes raisin au miel

ou

Poélée de Saint-Jacques en panier aux fruits

de la passion et fenouil

****

Dos de cabillaud en croute de pistache,
sauce douce aux poivrons

ou

Carré d'agneau rôti à la Française
en croute d'herbes et légumes de saison

****

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included
*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

MENU GOURMAND

49 €

½ Homard rôti au beurre blanc

ou

Escalope de foie gras chaud sauce Espelette
et chutney pommes au miel

****

Médaillon de lotte en marmite
sur lit de blettes

ou

Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel
et légumes de saison

****

Fromages de nos provinces

ou

Carte des desserts

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

A LA CARTE

Les entrées :

Serrano et tomates en 3 façons sur tuile de sésame	**13.50€**
Tarte fine de sardine sur lit de salade fraîche	**13.50€**
Foie gras de canard maison et chutney de pommes raisin au miel	**17.50€**
Poelée de Saint-Jacques en panier aux fruits de la passion et fenouil	**17,50€**
Escalope de foie gras chaud sauce Espelette et chutney pommes au miel	**22,50€**
1/2 Homard grillé au beurre blanc	**26,00€**

****

Les plats :

Matelote de saumonette au vert et riz pilaf	**14,50€**
Médaillon de mignon de porc,sauce estragon	**14,50€**
Risotto aux légumes de saison	**14,50€**
Dos de cabillaud en croute de pistache, sauce douce aux poivrons	**19,50€**
Carré d'agneau rôti à la Française en croute d'herbes et légumes de saison	**19,50 €**
Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel	**24,50€**
Médaillon de lotte en marmite sur lit de blettes	**24,50€**
½ Homard grillé au beurre blanc	**26,00€**

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

***Produits du terroir / * Regional products**

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Menu Bambino / *children's menu*

13,50 €

Jambon blanc, frites salade / white ham fries and salad

ou/or

Steak haché / *minced beef*

****

Glace / *ice cream*

ou/or

Chamallow sauce chocolat / *Chamallow in chocolate sauce*

Formule du jour / *Lunch offer*

Formule servie uniquement le midi (hors dimanche et jours fériés)

Served only at midday (excluding Sunday and bank holidays)

17,00 €

Plat du jour
Dish of the day

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

1 Boisson incluse (au choix : 1 eau, 1 soft, 1 bière pression ou 1 verre de vin)
1 drink included (1 mineral water, 1 soft, 1 draft beer or 1 glass of wine)

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included
***Produits du terroir / * Regional products**
La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Les délices de Flora

Tous nos desserts sont faits maison

Entremet passion Speculoos

Coupe de sorbets

Panna Cotta et son coulis de fraises

Gateau nuage au citron méringué

Profiterole revisité

***

Fromages de nos provinces