



# Les Entrées

<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 OU X 12</b>	<b>10€ /15€</b>
<i>Snails with garlic butter x6 or x12</i>	
<b>SOUPE DE POISSON OU VELOUTÉ DE LEGUME DU MOMENT</b>	<b>11€</b>
<i>Fish soup with cheese &amp; croutons or vegetable cream soup</i>	
<b>CRUMBLE DE LÉGUMES HIVERNAUX</b>	<b>12€</b>
<i>Winter vegetable crumble</i>	
<b>TARTE DE POISSON AUX LÉGUMES *</b>	<b>14.50€</b>
<i>Fish and vegetable pie*</i>	
<b>OEUFS POCHÉS, FOIE GRAS &amp; JUS DE VEAU</b>	<b>17€</b>
<i>Poched Eggs, foie gras (duck) and veal jus</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	<b>12€</b>
<i>Beef carpaccio</i>	
<b>SALADE FRAICHEUR</b>	<b>12€</b>
<i>véggie Salad</i>	
<b>POËLÉE DE SAINT JACQUES DE NOS COTES</b>	<b>17€</b>
<i>Hot scallops from the coast</i>	
<b>RILLETTE DE POISSON</b>	<b>11€</b>



# Les plats

<b>LE FILET DE BOEUF</b> Beef fillet	27€
<b>LE CHEESEBURGER DU CHEF*</b> Cheeseburger of the Chef*	19€
<b>LE CARRÉ D'AGNEAU</b> Rack of Lamb	27€
<b>LE FILET MIGNON DE GIBIER</b> Filet mignon of Venison	24€
<b>LE SUPREME DE VOLAILLE</b> <i>Chicken Thigh with bone</i>	17€
<b>LE POISSON DU JOUR SELON PÊCHE</b> Fish of the day	17€
<b>LE FILET DE BAR</b> Sea Bass Fillet	22€
<b>LA SÔLE MEUNIERE</b> White fish, La Sole Meuniere	34€

\*Disponible en végétarien

- Accompagnements : Riz, Purée, Frites, Legumes, Salade ( 2 Choix Max)  
Can come with : Rice, Mashed potatoes, French fries, Vegetable, Salad ( 2 Choice)
- Sauce au choix : Poivre, Vin rouge, Forestière, Beurre Blanc, Crème aux herbes.





# Les Desserts

<b>LA SALADE DU FRUIT DU CHÂTEAU</b> Fresh fruit salad	<b>6 €</b>
<b>CRUMBLE DU MOMENT</b> Fruit crumble	<b>8 €</b>
<b>TARTE TATIN A LA CREME FRAICHE</b> Tarte Tatin with cream dressing	<b>11 €</b>
<b>CRÈME BRULÉE A LA VANILLE DE MARTINIQUE</b> Creme Brulée with Caribbean vanilla	<b>10 €</b>
<b>POMME ROTIE AU CIDRE (FLAMBAGE CALVADOS EN SUPPLÉMENT)</b> Apple roasted with cider ( Extra for flambage Calvados)	<b>7 € +3 €</b>
<b>POIRE POCHÉE AU SAINT EMILION</b> <i>Poached Pear with Red wine</i>	<b>8 €</b>
<b>ENTREMET CHOCO-MARRON</b> Chocolat and Chesnuts entremets	<b>9 €</b>
<b>LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE</b> Lemon meringue pie	<b>11 €</b>
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES NORMAND</b> Normandy Cheeses with Salad and nuts	<b>11 €</b>

