



Le Menu à 29€

RILLETTE DE POISSON

TARTE DE POISSON AUX LÉGUMES *

*Fish and vegetable pie**

SOUPE DE POISSON OU VELOUTÉ DE LEGUME DU MOMENT

Fish soup with cheese & croutons or vegetable cream soup



LE FILET MIGNON DE GIBIER

Filet mignon of Venison

LE SUPREME DE VOLAILLE

Chicken Thigh with bone

LE POISSON DU JOUR SELON PÊCHE

Fish of the day



POMME ROTIE AU CIDRE (FLAMBAGE CALVADOS EN SUPPLÉMENT)

Apple roasted with cider (Extra for flambage Calvados)

CRUMBLE DU MOMENT

Fruit crumble

LA SALADE DU FRUIT DU CHÂTEAU

Fresh fruit salad

*Disponible en végétarien

- Accompagnements : Riz, Purée, Frites, Legumes, Salade (2 Choix Max)
- Sauce au choix : Poivre, Vin rouge, Forestière, Beurre Blanc, Crème aux herbes.





Le Menu à 42€

CRUMBLE DE LÉGUMES HIVERNAUX

Winter vegetable crumble

POËLÉE DE SAINT JACQUES DE NOS COTES

Hot scallops from the coast

OEUFS POCHÉS, FOIE GRAS & JUS DE VEAU

Poched Eggs, foie gras (duck) and veal jus



LE CARRÉ D'AGNEAU

Rack of Lamb

LE FILET DE BOEUF

Beef fillet

LE FILET DE BAR

Sea Bass Fillet



DESSERT AUX CHOIX A LA CARTE

Choose a la carte

*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.

