

---

# NOS FORMULES

---

## FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

*Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi*

## MENU 2 PLATS : 27 €

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

## MENU 3 PLATS : 34 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

## MENU ENFANT : 11 €

Cordon bleu ou Jambon blanc

Purée ou tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*

 La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

# NOTRE CARTE

## Entrées : 13 € ☺

Entrée du Jour

Terrine de foie gras, confiture du moment, pain aux figues

Cassolette de haddock et poisson blanc sur fondue de poireaux

Vol au vent à la volaille

Poke bowl (riz ; brochette de crevettes sauvages ; carottes râpées ; radis ; grenade)

Œufs pochés façon florentine

Harengs pommes à l'huile

## Plats : 19 € ☺

Plat du Jour

Salade César

Salade Océane

Salade Printanière (salade ; œuf dur ; tomates cerise ; feta ; radis ; olives noir dénoyautés ; poivrons)

Entrecôte française, sauce au poivre, purée

Dos de cabillaud sauce dieppoise, poêlée de légumes

Joue de porc à la Bourguignonne, tagliatelles fraîches

T. Bone de veau sauce forestière et sa purée

Souris d'agneau au romarin, poêlée de légumes oubliés (panais ; topinambour ; céleri ; potiron)

Onglet de bœuf à l'échalote et son gratin dauphinois

**Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 10 €**

## Desserts : 10 € ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (+/- 10mn)

Macaron à la vanille parfumée au vieux rhum, glace rhum raisin

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Entremet à la cerise noire, sorbet framboise

Cookie noix de pécan, crème mascarpone au miel d'Eure et Loir, glace vanille

brownie, tuile en opaline

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

# FORMULE DU JOUR : 21 €

## (Du lundi au vendredi midi)

### Lundi ☺

Entrée : Œuf mimosa

Plat : Bavette d'ail, sauce Boursin

Dessert : Tarte fine aux pommes

### Mardi ☺

Entrée : Quiche du moment

Plat : Supreme de volaille du Gâtinais, Crème de Morilles

Dessert : Riz au lait

### Mercredi ☺

Entrée : Salade Piémontaise

Plat : Rognons de veau, sauce moutarde

Dessert : Brioche perdue

### Jeudi ☺

Entrée : Tartine campagnarde

Plat : Blanquette de veau

Dessert : Mousse au chocolat

### Vendredi ☺

Entrée : Céleri rémoulade

Plat : Escalope de truite sauce beurre blanc

Dessert : Ile flottante

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*

☺ La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.