
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 : 28 €

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

MENU 3 PLATS : 35 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

MENU ENFANT : 11 € (Jusqu'à 12 ans)

Cordon bleu ou Jambon blanc

Purée maison ou Tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson soft

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 : 14 € ☺

Entrée du Jour

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

Fricassée d'escargots sur lit de champignons forestiers

Jambon sec (découpé en salle) et sa gelée de griotte, physalis

Assiette de 9 huitres n°3 12 huitres n°3 (sup. 6€)

Ravioles épinards chevre frais, sauce au porto

Plats : 20 € ☺

Plat du Jour

Salade César

Poke bowl (tartare de thon, endives, tomates cerises, champignons de Paris cru, riz)

Entrecôte française, sauce au poivre, purée maison

Ris de veau, crème de morilles, tagliatelles fraîches (sup. 5€)

Filet de bar, crème de champagne, fondue de poireaux

Suprême de chapon, crème de morilles, purée maison

Tournedos façon Rossini, endives braisées (sup. 5€)

Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 11 €

Desserts : 11 € (à commander en début de repas) ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir +/- 15 mn)

Paris Brest maison

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Nougat glacé maison

Baba au rhum

Bûche de Noël (crème au beurre chocolat **ou** mousse exotique)

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 uniquement les midis)

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

Lundi ☺

Entrée : Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, blinis

Plat : Bavette d'ail, sauce poivre, purée maison

Dessert : Brioche perdue, glace caramel beurre salé

Mardi ☺

Entrée : Potage aux légumes de saison

Plat : Langue de bœuf sauce piquante, tagliatelles fraîches

Dessert : Tartelette à la clémentine

Mercredi ☺

Entrée : Saucisse de Morteau feuilletée, lentilles vertes, sauce au porto blanc

Plat : Cuisse de canard confite, crème de morilles, purée maison

Dessert : Riz au lait

Jeudi ☺

Entrée : Croustillant de gésiers confits

Plat : Petit salé aux lentilles

Dessert : Trifle aux fruits exotiques

Vendredi ☺

Entrée : Brochettes de crevettes sauvages sur lit de fenouil

Plat : Pavé de saumon, crème de champagne, tagliatelles fraîches

Dessert : Mousse vanille cerises noires

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.