

---

# 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  
Jambon sec (découpé en salle) et sa gelée de griotte, physalis  
Brochettes de crevettes sauvages sur lit de fenouil  
Œufs cocotte crème de morilles et ses mouillettes (prévoir +/- 15 mn)  
Vol au vent à la volaille  
Assiette Landaise (salade sucrine ; gésiers confits ; magret fumé ; dés de foie gras)

## **Plats : 20 €** ☺

### Plat du Jour

Salade César (salade sucrine ; œuf dur ; poulet ; parmesan ; croûtons ; sauce ciboulette)  
Poke bowl (tartare de saumon, bâtonnets de carotte, betterave Chioggia, champignons de Paris cru, riz basmati)  
Entrecôte française, sauce au poivre, purée maison  
Escalope de saumon, crème de chorizo et sa poêlée de légumes du moment  
Carré d'agneau aux herbes, tagliatelles fraîches  
Médailon de veau au Sauternes, gratin dauphinois  
Tournedos de bœuf façon Rossini, purée maison (sup. 6 €)

**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 min)  
Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes  
Saint-Honoré maison  
Entremet « Le cerisier »  
Profiteroles glace vanille, chocolat chaud

*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 : Côte de veau, crème de morilles

Dessert : Brioche perdue, glace caramel beurre salé

## Mardi ☺

Entrée : Rillons et pommes de terre tièdes vinaigrette

Plat : Pavé de rumsteck, sauce poivre

Dessert : Mousse au chocolat

## Mercredi ☺

Entrée : Œufs mimosa

Plat : Côte de cochon, sauce barbecue

Dessert : Riz au lait

## Jeudi ☺

Entrée : Chèvre chaud au miel d'Eure et Loir

Plat : Rognons de veau, sauce moutarde

Dessert : Gaufre maison, glace vanille, chocolat chaud

## Vendredi ☺

Entrée : Quiche Lorraine

Plat : Dos de cabillaud, crème de chorizo

Dessert : Flan pâtissier

*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.*