
OUR FORMULAS

FORMULA OF THE DAY: 21 €

Starter of the day + Main course of the day

OR

Main course of the day + Dessert of the day

Served only at noon from Monday to Friday

2 COURSES MENU: 31 €

Starter + Main course

or

Main course + Dessert

3 COURSES MENU : 37 €

Starter + Main course + Dessert

Coffee

CHILDREN'S MENU: 11 € (until 12 years old)

Cordon bleu or ham

Mashed potatoes or Fresh pastas

2 Scoops of ice cream

Drink



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.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or

OUR MENU

Starters : 16 € ☺

Starter of the day

Foie gras terrine, jam of the moment, fig bread (2€ extra)

Coral lentils soup, and butternut squash

Oceanic candy (pastry sheets ; curry mornay sauce ; scallops ; seafood cocktail)

Salmon tartar, cucumber tzatziki and orange juice

Puffed Morteau Sausage, with coral lentils

Plate with 6 Oysters N° 3 or 9 oysters (6€ extra)

Chicken puff pastry

Main courses : 22 € ☺

Main course of the day

Cesar salad (sucrine salad ; hard boiled egg ; chicken ; parmesan cheese ; croûtons ; chive sauce)

Autumn salad (forest mushrooms ; Granny Smith apples ; carrots ; chestnuts ; parsnip)

Rib steak, Bearnaise sauce, homemade mashed potatoes

Half duck filet, honey from Eure et Loir, fresh pastas

Codfish loin, chorizo sauce, vegetables of the season

Lamb navarin, green peas and carrots

Calf sweetbread, morels cream, homemade mashed potatoes (6 € extra)

Rossini style tournedos, homemade mashed potatoes (14 € extra)

Plate with 3 cheeses of the region, and its green salad 11 €

Desserts: 11 € (To order at the start of the meal) ☺

Dessert of the day

Fresh fruit salad

Chocolate soft cake, custard, vanilla ice cream (+/- 15 min)

Crème brûlée, and its homemade almond biscuit

Coconut kiwi

Vanilla flavored mille-feuille

Gourmet coffee (mini soft cake ; coconut rock ; mini crème brûlée ; sand rose)

Chocolate mousse to share for two people 16 €

Vanilla flavored mille-feuille for two people 16 €



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.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or

FORMULA OF THE DAY : 21 € *

Served only at noon from Monday to Friday

Starter of the day + Main course of the day

or

Main course of the day + Dessert of the day

Monday ☺

Starter : Herrings in oil, lukewarm potatoes, dressing

Main course : Beef undercut, pepper sauce

Dessert : Apricot panna cotta

Tuesday ☺

Starter : Squash soup

Main course : Thyme chicken supreme

Dessert : Vacherin

Wednesday ☺

Starter : Deviled egg

Main course : Beef tongue, hot sauce

Dessert : Speculos and pear Parfait

Thursday ☺

Starter : Rémoulade celeri

Main course : Pork chop, barbecue sauce

Dessert : Paris Brest

Friday ☺

Starter : Hot goat cheese, with Eure et Loir honey

Main course : Salmon steak ; chorizo sauce

Dessert : Crunchy chocolate cake

* Subject to changes, depending on our arrivals



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.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or