

---

# 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 : 31 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

## MENU 3 PLATS : 37 €

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 : 16 € ☺

### Entrée du Jour

- Terrine de foie gras, confiture du moment, pain aux figues (sup. 2 €)  
Soupe de lentilles corail et courge butternuts  
Bonbon de l'océan (feuilles de brick ; mornay au curry ; pétoncles ; cocktail de fruit mer)  
Tartare de saumon et Tzatziki concombres, jus à l'orange  
Saucisse de Morteau feuilletée sur lit de lentilles corail  
Assiette de 6 huitres N° 3 ou 9 huitres (sup. 6 €)  
Vol au vent de volaille

## Plats : 22 € ☺

### Plat du Jour

- Salade César (salade sucrine ; œuf dur ; poulet ; parmesan ; croûtons ; sauce ciboulette)  
Salade Automnale (champignons forestiers ; pommes Granny Smith ; carottes ; châtaignes ; panais)  
Entrecôte, sauce béarnaise, purée maison  
Demi-filet de canard au miel d'Eure et Loir, tagliatelles fraîches  
Dos de cabillaud, sauce chorizo, petits légumes du moment  
Navarin d'agneau, petit pois carottes  
Ris de veau, crème de morilles, purée maison (sup. 6 €)  
Tournedos Rossini, purée maison (sup. 14 €)

**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  
Coco kiwi  
Mille-feuille parfumée à la vanille  
Café gourmand (mini financier ; rocher coco ; mini crème brûlée ; rose des sables)  
Mousse au chocolat version XL pour deux personnes 16 €  
Mille-feuille parfumée à la vanille version XL pour deux personnes 16 €

*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 : Harengs à l'huile, pommes de terre tièdes, vinaigrette

Plat : Onglet de bœuf sauce poivre

Dessert : Panacotta aux abricots

## Mardi ☺

Entrée : Velouté de potimarron

Plat : Supreme de poulet au thym

Dessert : Vacherin

## Mercredi ☺

Entrée : Œufs mimosa

Plat : Langue de bœuf sauce piquante

Dessert : Parfait spéculos et poire

## Jeudi ☺

Entrée : Céleri rémoulade

Plat : Cote de cochon, sauce barbecue

Dessert : Paris Brest

## Vendredi ☺

Entrée : Chèvre chaud au miel d'Eure et Loir

Plat : Escalope de saumon ; sauce chorizo

Dessert : Croquant au chocolat

\* Susceptible d'être modifiée en fonction de nos arrivages



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