
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)

Croque-monsieur 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, compotée d'oignons et son pain d'épices (sup. 2 €)

Trilogie autour du saumon (gravlax ; saumon fumé ; tartare)

Mille-feuille de betteraves au fromage frais, sauce aigre douce

Avocat toast, légumes croquants et son œuf poché

Melon au porto rouge et jambon de pays

Tomate noire de Crimée et son espuma à la mozzarella

Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan

Plats : 22 € ☺

Plat du Jour

Salade César (salade sucrine ; œuf dur ; suprême de poulet ; parmesan ; croûtons ; vinaigrette ; sauce ciboulette ; radis noir ; oignons rouge)

Poke Bowl (tomate ; choux rouges ; avocat ; carottes ; concombre ; gravlax ; vinaigrette)

Salade Périgourdine (salade ; œuf dur ; chiffonnade de jambon cru ; dés de foie gras ; gésiers de canard confits)

Pièce du boucher (selon arrivage), purée maison

Filet mignon de porc, sauce au roquefort, tagliatelles fraîches

Côtes d'agneau aux herbes, gratin de courgettes

Escalope de saumon façon beurre blanc sur sa tarte tatin aux légumes du soleil

Pavé de veau, crème de morilles, tomate provençale et tagliatelles fraîches

Ris de veau, crème de morilles, 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

Le rocher coco exotique et son coulis de mangue

Transparence aux framboises et son sorbet au citron

American cup (glace vanille et chocolat ; brownie ; caramel beurre salé ; chantilly)

Tartare d'ananas au basilic et son sorbet à l'ananas

Café gourmand (rose des sables ; pâte de fruit ; rocher coco ; brownie ; mini tartelette citron)

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 : Gaspacho de légumes du moment

Plat : Bavette d'ail aux échalotes

Dessert : Mousse au chocolat façon liégeoise

Mardi ☺

Entrée : Panna cotta féta et olives

Plat : Andouillette 5A

Dessert : Flan pâtissier

Mercredi ☺

Entrée : Œufs mimosa

Plat : Filet de julienne façon beurre blanc

Dessert : Fraisier

Jeudi ☺

Entrée : Salade grecque

Plat : Suprême de volaille façon basquaise

Dessert : Baba au rhum

Vendredi ☺

Entrée : Aumônière de chèvre chaud et pommes au miel

Plat : Braséro party

Dessert : Crumble aux pêches, mousse vanille

* 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