

---

# 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 : 14 €** ☺

Entrée du Jour

Terrine de foie gras, compotée de pommes et son pain d'épices (sup. 2 €)

Lentilles du Puy, gravlax, pickles d'oignons

Soupe à l'oignon gratinée et ses mouillettes

Dôme de saumon, betteraves, chantilly aux herbes

Quiche Lorraine et sa verdurette

Assiette de chèvre chaud et son œuf poché, poivrons gouttes

## **Plats : 22 €** ☺

Plat du Jour

Salade César

Poke Bowl viande ou poisson

Salade Périgourdine

Pièce du boucher (selon arrivage), sauce au poivre, purée maison

Filet mignon de porc à la moutarde, tagliatelles fraîches

Dos de cabillaud crème de chorizo, fondue de poireaux

Pavé de rumsteck mariné sauce au poivre, purée maison

Carbonnade de bœuf Flamande, tagliatelles fraîches

Filet de turbot sur fondue de poireaux (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 10 min)

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Nougat glacé

Tarte tatin, crème d'Isigny, glace vanille (prévoir 20 min)

Dessert signature « croquant au chocolat »

Caribbean

Café gourmand (glace ou sorbet du moment ; mini financier ; mini crème brûlée ; mini madeleine ; meringue)



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*

# 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 : Œufs mimosa

Plat : Cuisse de canard confite, pommes grenailles

Dessert : Profiteroles au chocolat, glace vanille

### Mardi ☺

Entrée : Saucisse briochée à la Dijonnaise

Plat : Escalope de veau, crème de morilles, purée maison

Dessert : Tarte aux pommes, glace caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé

### Mercredi ☺

Entrée : Salade de gésiers confits et son œuf poché

Plat : Bavette d'ailou, sauce au poivre, purée maison

Dessert : Forêt-noire

### Jeudi ☺

Entrée : Cassolette de poisson et chorizo

Plat : Foie de veau persillé, purée maison

Dessert : Riz au lait

### Vendredi ☺

Entrée : Bruschetta campagnarde

Plat : Pavé de saumon, crème de chorizo, riz pilaf

Dessert : Brioche perdue et son quartier d'ananas caramélisé

\* Quantité en fonction des approvisionnements

\* 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*