

Menu Découverte

26,90 €

Formule midi de
semaine

Entrée/Plat ou
Plat/dessert
22€90

LA CREME DE CHOUX FLEUR

CREVETTES, GRAIN HARENGA..

LE DOS DE CABILLAUD,

JEUNES POUSSES D'ÉPINARD, CONFIT D'ÉCHALOTES,
RIZ SAUVAGE.

L'ASSIETTE DE FROMAGES

(SUPPLÉMENT 9€)

LE FONDANT AUX TROIS CHOCOLATS,

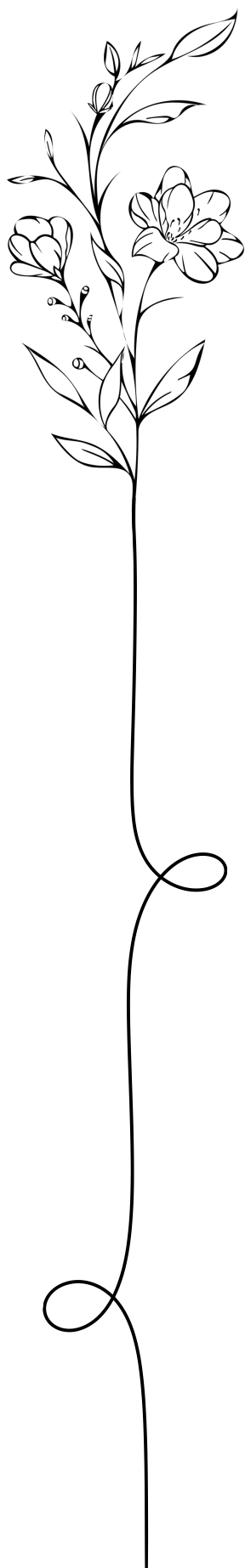
SIROP DE FRAMBOISE, GLACE VANILLE

ACCORD METS&VINS 2 VERRES 13€

ACCORD METS&VINS 3 VERRES 19€

Menu élaboré chaque semaine selon les arrivages et la saisonnalité





Carte

Entrée du menu découverte 7€

Le Pressé de Foie Gras de Canard 19€
Chutney Mangue, Ananas Acidulé,
Gelée de porto

La noix de St-Jacques Boulonnaise 18€
Racine de Panais, Coriandre, Ciboulette,
Jus d'arêtes

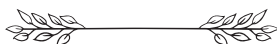


Plat du menu découverte 19€

La Noix d'entrecôte de Boeuf Angus 29€
Confit d'oignons, Endive Caramélisée,
Mille feuilles de Pommes de terre,
Aïoli Maison

Le Dos de Saumon légèrement fumé 21€
Jeunes Pousses d'épinards, échalotes,
Écrasé de Pommes de terre,
Sauce Acidulée aux oeufs de poissons

La Brochette de Noix de St-Jacques 23€
Wok de légumes-Croquants,
Huile de Sésame



L'assiette de fromages 9€



Dessert du menu découverte 7€

La Tarte citron-Meringuée 9€

Méli-mélo de fruits de saison 8€

Le Café & Thé gourmand 10€

Nos viandes sont d'origine française et UE
Prix net, Taxes et service compris

