



LACARTE

Entrées

- Tranche de foie gras, réduction de Porto et gâteau battu 16 €
Poêlée de couteaux, beurre poivron chorizo 14 €
Gravlax de saumon au Gin, ketchup de betterave, blinis 15 €
Velouté de chou-fleur, haddock, croûtons 10 €
Os à moelle gratiné en persillade 14 €

Plats

- Bavette d'Aloyau, pomme de terre grenaille, échalote rôtie 20 €
Dos de lieu noir de ligne, fricassée de fève, asperge et radis blanc, crème marinière 22 €
Choucroute de la mer 24 €
Souris d'agneau confite au cidre et miel, purée de patate douce et jus corsé 24 €
Plat végétarien 17 €

Desserts

- Cheesecake spéculoos et coulis de fruit rouge 10 €
Mousse au chocolat, chantilly café 8 €
Tarte ananas flambé au rhum, crème mascarpone à la vanille 10 €
Café gourmand 11 €
Assiette de fromages 8 €
Coupe de glace

MENU ENFANT

Le plat principal des grands (lieu ou boeuf)
en plus petit !

Avec 1 boule de glace en dessert 13€

Si vous avez une allergie
alimentaire, merci de nous le
préciser lors de la commande

Prix net en euros – taxe et service compris – paiement directement en caisse

