



MENU DÉCOUVERTE

Entrées

Crème de chou-fleur et haddock
Aumônière boudin blanc, endive et mimollette

Plats

Dos de cabillaud en croûte de noix, tombée d'épinards, ditali et crème de légumes anciens
Paleron de veau façon blanquette
Plat végétarien

Desserts

Poire au vin
Verrine aux marrons et crumble
Coupe de glace (au choix dans la carte hors coupe alcoolisée)

entrée + plat + dessert 35 €
(possibilité de faire un changement avec la carte avec supplément de 3 €)

MENU ENFANT

Le plat principal des grands (cabillaud ou veau) en plus petit !
Avec 1 boule de glace en dessert 13€

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





LACARTE

Entrées

Crème de chou-fleur et haddock	9€
Aumônière boudin blanc, endive et mimolette	10€
Mille-feuilles d'Andouille et chutney de pomme	13€
Cassolette de Saint Jacques gratinée	15€

Plats

Dos de cabillaud en croûte de noix, tombée d'épinards, ditali et crème de légumes anciens	21€
Paleron de veau façon blanquette	20€
Merlan de boeuf maturé, échalotes rôties et pomme de terre grenaille	23€
Choucroute de la mer, crème de crustacés, tomate et basilic	24€
Plat végétarien	17€

Desserts

Poire au vin	9€
Verrine aux marrons et crumble	8€
Tarte chocolat et ganache montée gianduja	10€
Café gourmand	11€
Assiette de fromages	8€
Coupe de glace	

