

ALPHABÉTIQUE des PRIX:

A=9€ b=18€ c=3€ d=9€

Abcd=39€

Prix nets - service compris

FORMULE DEJEUNER

du mardi au vendredi, hors jours fériés

*plat du jour **14,00€***

*plat du jour + café gourmand **19,50€***

Les entrées 9€

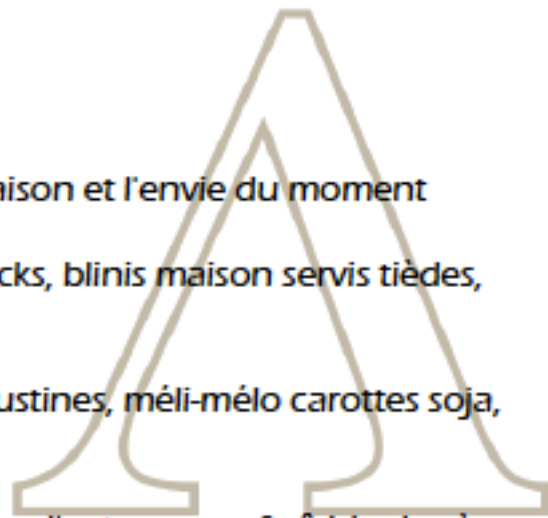
L'entrée du marché suivant la saison et l'envie du moment

Saumon marinée façon Gravelacks, blinis maison servis tièdes,
sauce onctueuse aux herbes

Rouleaux croustillants de langoustines, méli-mélo carottes soja,
sauce aigre douce (supp 4€)

Tarte fine croustillante au parfum d'automne, rafraîchie de cépes
et jambon Serrano

Nems de veau confit aux saveurs forestière,
salade mêlée aux noix fraîches



Les Plats 18€

Filet de daurade royale à la plancha, potimarron en coulis et coings fondants

Pavé de lieu jaune rôti au four, caviar d'aubergine, jus d'agrumes réduit et croustillants à l'orange

Noix de Saint Jacques snackées, panais en mousseline et frites, éclats de noisettes (supp 4€)

Suprême de volaille fermier rôti, quelques chanterelles, châtaignes grillées, jus de viande réduit

Cœur de filet de rumsteck poêlé , crémeux de champignons et coulis de persil

Fusilli aux gésiers de canard confits, crème forestière, copeaux de parmesan (16.00€)



Les Garnitures 3€

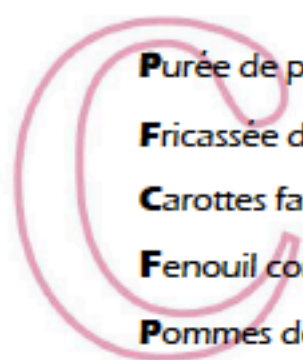
Purée de pomme de terre à l'huile de truffe

Fricassée de champignons de Paris et pleurotes

Carottes fanes fondantes au beurre d'agrumes

Fenouil confit gratiné au parmesan

Pommes de terre rissolées aux lardons et persil plat



Les desserts 9€

Assiette de fromages affinés de nos régions

Soufflé au Cointreau (à commander en début de repas)
un verre de Cointreau 3.50 € (2cl)

Petits choux farcis d'une mousseline onctueuse au caramel,
pommes poêlées et noix caramélisées

Meringue craquante crème de marron au whisky,
poire fondante et noisettes grillées

Sphère au chocolat nappée d'une sauce chaude au caramel,
clémentines pochées, glace vanille Bourbon (supp 2€)

Crumble d'automne, échappée glacée*

Palette de glaces et sorbets d'un artisan glacier

* sans gluten

Pour bien digérer 9€

Coupe Colonel : sorbet citron arrosé de Vodka

Coupe Antillaise : glace vanille arrosée de Rhum

Coupe Framboise: sorbet framboise arrosé de Mei Kuei Lu

Calvados coffee Maison ... **12.00€**

Irish coffee Maison..... **12.00€**

Menu petit loulou (- de 10 ans)..... 10€

Un poisson ou une viande selon l'arrivage

Coupe glacée et une surprise (si tu es gentil !!!)