

ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON ACCOMPAGNÉ D'UN CHUTNEY MANGUE ANANAS 14.50€
- CROUSTILLANTS DE GAMBAS ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE SATAY ET D'UN MESCLUN DE SALADE 10€
- TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT, VINAIGRETTE DE MANGUE 12.50€
- OEUF POCHÉ SERVI SUR UNE ONCTUEUSE CRÈME DE FOIE GRAS 9.50€
- TARTE TATIN DE BUTTERNUT ACCOMPAGNÉE D'UNE CRÈME FRAICHE À LA MOUTARDE 11€
- ESCARGOTS NAPPÉS D'UNE CRÈME DE CRESSON DE MÉRÉVILLE 10.50€

PLATS

- FILET DE BOEUF FAÇON 'TIGRE QUI PLEURE' SERVI AVEC DES PETITS LÉGUMES 26€
- MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON 23.50€
- ONGLET DE VEAU AUX GIROLLES, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON 23€
- SUPRÊME DE PINTADE À LA NORMANDE, SERVI AVEC UNE PURÉE MAISON 20€
- FILETS DE DORADE AVEC UNE SAUCE CURRY ET COCO ACCOMPAGNÉS DE PETITS LÉGUMES 24.50€
- SAINT-JACQUES POÊLÉES, NAPPEES D'UN BEURRE À L'ORANGE, SERVIES AVEC UNE PURÉE MAISON 27€
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE, SERVIE AVEC UNE PURÉE MAISON 23.50€
- RIS DE VEAU BRAISÉS, SERVIS AVEC UNE PURÉE MAISON 25.50€
- RISOTTO AUX GAMBAS 21€

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE À LA VANILLE 9€
- FONDANT AU CHOCOLAT SERVI AVEC
UNE BOULE VANILLE 8,50€
- CRUMBLE AUX POIRES CARAMÉLISÉES 8€
- RIZ AU LAIT ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE CAMEL 7.50€
- TARTE FINE AUX POMMES DÉLICATEMENT
CARAMÉLISÉES 8€
- BRIOCHE PERDUE NAPPÉE D'UNE SAUCE CAMEL
ACCOMPAGNÉE D'UNE CRÈME FOUETTÉE 8.50
- CAFÉ GOURMAND 7.50€