

Variation Gourmande

(sauf le Dimanche et jours fériés)

Menu à 28 € (sans fromage)

Menu à 33 € (avec fromage)

Nos Entrées (à la carte 9 €)

Tartare de Saumon aux condiments et son émulsion Citron Jaune, Mesclun

Galette de Boudin Noir, Chou Rouge confit et son jus au Cidre

Nos Plats (à la carte 16 €)

Filet d'Eglefin poêlé, Coppa, méli-mélo de légumes et son Bouillon de Crustacés saveur Paella

Paleron de Bœuf braisé au Vin rouge, Grenailles et Chou Chinois au beurre, jus de cuisson réduit

Nos Fromages (à la carte 9 €)

Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs

Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades

Nos Desserts (à la carte 9 €)

Carpaccio d'Ananas au poivre de Sichuan, Sorbet Citron Vert sur son Crumble Noix de Coco

Crème Brûlée « Maison » à la Vanille Bourbon

Viande origine : France

Prix Nets T.T.C. – service compris

Variation ... Au fil de l'eau

Menu à 34,50 € (sans fromage)

Menu à 39,50 € (avec fromage)

Nos Entrées (à la carte 13 €)

*Filet de Rouget Barbet servi froid, Salade d'Avocat aux Fruits de la Passion et sa vinaigrette de Mangue
Clafouti d'Escargots en persillade, Méli-mélo de salades et son beurre persillé*

Nos Plats (à la carte 19 €)

*Dos de Cabillaud poêlé à l'huile d'olive, Rizotto à la Châtaigne et son velouté de Chou-fleur
Filet de Canette rôti sur la peau, « Tatin » de Navets et son jus réduit au Cassis*

Nos Fromages (à la carte 9 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs
Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades*

Nos Desserts (à la carte 9 €)

*Déclinaison de Glaces et Sorbets, quelques fruits frais, coulis de fruits
L'éclair Praliné, Croquant pailletine Amande-Noisette et sa Crème Anglaise au Praliné*

Variation Gastronomique :

Entrée + plat + dessert ⇒ 45 € Entrée + plat + fromage + dessert ⇒ 50 €
Poisson (plat) + viande + fromage + dessert ⇒ 53 € Entrée + poisson (plat) + viande + fromage + dessert ⇒ 60 €

Nos Entrées (à la carte 16 €)

*Ballotin de Foie-Gras de Canard fait par nos soins, Marmelade Pomme/Figue et son acéto
Noix de Coquille Saint-Jacques poêlées « minute », Salade de Poireau et Pomme de terre, vinaigrette de Poireau*

Nos Plats (à la carte 27 €)

*Pavé de bar Sauvage poêlé, Mousseline de Potimarron, quelques Légumes du moment et son Fumet monté en persillade
Filet de Bœuf poêlé « minute », Gratin de Pomme de terre façon Tartiflette, jus réduit*

Nos Fromages (à la carte 9 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs
Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades*

Nos Desserts (à la carte 9 €)

*Pomme confite au cidre, Croquant Caramel au beurre salé, Mousse Caramel et son coulis Pomme
Dôme Chocolat Blanc et Noir, Biscuit Dacquoise, Marbré Chocolat et son coulis Fruits rouges*