



# Menu Semaine



**21,90€**

Menu non servi le vendredi soir,  
le week-end, les veilles et jours de fêtes

Formule tout compris +11€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

## Entrée

Duo de lentilles au saumon et magret de canard fumés

ou

Croustillant de chèvre au miel

ou

Entrée du moment

## Plat principal

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

## Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade

ou

Tarte Tatin et sa glace vanille

ou

Brioche façon pain perdu et sa confiture de framboises

***Prix net service compris***

***Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.***

***Tout plat changé au menu sera compté à la carte***



# Menu Découverte

## 33,90€

Formule tout compris +11€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

### Entrée

Tête de veau sauce aux herbes

ou

Salade de lentilles aux filets de cailles tièdes  
et sa crème de ciboulette

ou

Crème de crustacés aux langoustines

### Plat principal

Choucroute de la mer (lotte, saumon, maigre )

ou

Noix de joue de porc confit et ses pommes grenailles

ou

Onglet de bœuf à l'échalote

### Fromages

Assiette de fromages provenant de nos régions  
et sa salade

### Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.  
Les desserts sont à commander en début de repas.

*Prix net service compris*

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.*

*Tout plat changé au menu sera compté à la carte*

# Menu Gastronomique 43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Formule tout compris +11€ par pers.  
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

## Entrée

Foie gras de canard frais et son chutney de fruits  
OU  
Croustade de ris de veau à la Provençale

## Deuxième entrée

Noisette de lotte poêlée

## Plat principal

Pavé de maigre et sa chantilly de fenouil  
OU  
Duo de magret de canard et filet de caille à la moutarde d'Orléans

## Fromages

Assiette de fromages provenant de nos régions  
et sa salade

## Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.  
Les desserts sont à commander en début de repas.

*Prix net service compris*

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.*

*Tout plat changé au menu sera compté à la carte*



# **La carte des Desserts**

à commander en début de repas

**Tarte Tatin et sa glace vanille**

**Brioche façon pain perdu et sa marmelade de framboises**

**Profiteroles glace vanille ou mandarine  
sauce chocolat chaud et amandes grillées**

**Farandole des desserts**

**Sorbet poires et son alcool**

**Sorbet de fruits de la passion au champagne**

**Ou sur commande :**

**Omelette Norvégienne**

**Charlotte aux fruits**

**Framboisier**

**Gâteau chocolat**

