

Menu 28,00 €



*Trilogie de Poissons Fumés Maison
et sa Crème Fouettée Béarnaise*

Ou

*Carnoussel de Foies Gras fait Maison et ses Petits Pains
Compotée d'Oignons et Confiture de Figs*

*Méli-Mélo de Poisson du Jour à la Crème d'étrilles
Duo de Purée et Julienne de Légumes*

Ou

*Magret Farci aux Champignons sauce Cassis
Poire Rôtie et Gratin Dauphinois*

Ou

Pour nos amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Maison

Assiette de Fromages Fermiers

Ou

Dessert au Choix :

*Trilogie de Crème Brulée ou Citronnier ou Macarole ou
Macaron Noisette au Chocolat ou Tiramisu revisité au Café,
ou Dessert du Moment*

Menu 34 €



Farandole d'Huitres

Huitres au Yuzu, à la Crème d'Etrilles et au Foie Gras

Ou

*Mousseline de Sandre aux Ecrevisses
Beurre Framboisine*

Filet de Boeuf Français au Foie Gras

Ecrasé de Pommes de Terre et Tombée de Champignons

Ou

*Filet de St Pierre au Naturel
sur Légumes à l'Orientale*

Assiette de Fromages Fermiers

Ou

Dessert au Choix :

*Trilogie de Crème Brulée ou Citronnier ou Macarole ou
Macaron Noisette au Chocolat ou Tiramisu revisité au Café
ou Dessert du Moment*

Formule du Midi

(Du Mercredi au Vendredi Hors jour Férié)

Entrée + Plat et Dessert : 16€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 13.50 €

Plat du Jour 10.50€

Plat du Jour + Café Gourmand: 15€