

Tous les plats sont servis avec des légumes régionaux frais de saison
Tous les mets (carte et menus) sont réalisés dans notre maison par le chef

Entrées

Blinis de St-Jacques, crème de petits pois et crumble noisettes
Foie gras frais Maison cuit au torchon et confiture de figues (suppl dans les menus 3 €)

Plats

Demi Coquelet rôti déglacé au jus de citron
Filet de St-Pierre et coulis de Persil

Fromages

Assiette de 4 fromages

Desserts

Crème brûlée
Blanc Manger vanille, fraises et zestes de citron
Dessert du Jour

Entrée à la carte	16,00 €
Plat à la carte	22,00 €
Assiette de 4 fromages	11,00 €
Dessert à la carte	9,00 €

Menu Au Choix

Menu Convivial 27,00 € : Plat, Dessert

Menu Ambiance 29,00 € : Entrée, Plat

Menu Découverte 33,00 € : Entrée, Plat, Dessert

Menu Terroir 35,00 € : Entrée, Plat, Fromages

Menu Plaisir 42,00 € : Entrée, Plat, fromages, Dessert

Menu enfant 15,00 € : consulter le service

Menu avec accord de vins régionaux, supplément par verre de vin (14cl) 6,00 €

