

CARTE

ENTRÉES

- Cappuccino de Potimarron 7 €
- Fricassée de Champignons, Escargots et Coppa 9 €
- Crème de Panais à l'huile de Noisettes, Truite Marinée 8 €

PLATS

- Saint-Jacques Rôties, Purée de Brocoli au Curry, Pesto de Roquette 20 €
- Cuisse de Lapin Confite aux Épices, Poireaux fondants au Citron 17 €
- Poitrine de Cochon Laqué, Tombée d'Oignons Caramélisés, Linguine Sauté aux Légumes 15 €
- Assiette VEGAN 13 €
selon les inspirations du Chef et les influences saisonnières

Assiette de fromages 6 €

DESSERTS

- Pain Perdu, Compotée de Banane au Rhum Vieux, Crème Glacée à la Confiture de Lait 7 €
- Pomme Confite au Calvados, Crumble Noisette Praliné 6 €
- Spoon Chocolat Noir, caramel au Beurre Salé, Cacahuètes Caramélisées 8 €
- Trilogie de Glaces 6 €

PLATS “ SIGNATURE ”

ENTRÉES

- Terrine de Foie Gras Maison... 14 €
- Assiette Fumée Terre & Mer .. 14 €

PLATS

- Turbot Sauce Vouvray Œufs de Saumon 20 €
- Ris de Veau aux Morilles..... 25 €
- Filet de Bœuf 22 €
Sauce “Chien”, Frites “Maison”

DESSERT

Royal Chocolat 7 €

Le restaurant est fermé le dimanche soir, Lundi et Mardi. Les directives **COVID** nous obligent à vous demander de porter le masque pour vos déplacements dans l'établissement, et d'inscrire vos coordonnées pour la traçabilité de la pandémie, merci de votre compréhension. Les cartes sont désinfectées ainsi que les tables. Nos viandes sont d'origine France, Union Européenne ou Nouvelle Zélande, suivant l'arrivage.

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du lundi au vendredi uniquement 2 Tickets / Pers.

