

CARTE

ENTRÉES

- Coquilles Saint Jacques farcie poireaux champignon, sauce vin blanc **10€-**
- Velouté de poireaux pomme de terre, lard croustillants, chips d'oignon et Saint Jacques rôties **10€-**
- Salade de coleslaw, saumon fumé, huile d'herbes et son pain grillé **10€-**
- Terrine de jambonneau persillé, crème de moutarde et salade verte **10€-**
- Entrée du moment (selon arrivage) **10€-**

PLATS

- Pièce de bœuf, frites maison, et jus au poivre vert **19€-**
- Épaule d'Agneau braisée au raz el hanout et purée de panais **22€-**
- Pèche du moment rôti, purée de potimarron choux fleur et brocolis, velouté de coquillage au safran **21€-**
- Saint jacques rôties, purée de potimarron, légumes du moment et sauce à l'oseille **25€-**
- Plat du moment (selon arrivage) **20€-**

DESSERTS à commander en début de repas

- Assortiment de fromages affinés et salade verte **8,50€-**
- Café gourmand **10€** ou Thé gourmand **11€-**
- Tarte sablé, compotée de citron vert, crème de vanille, orange et pamplemousse frais, sorbet orange sanguine **9€-**
- Choux garnis en 2 façon, crème diplomate parfumé au rhum et chocolat noir, caramel salé et crème anglaise **9€-**
- Entremet biscuit croquant, crème légère au marron, chantilly sauce chocolat et glace vanille **9€-**
- Poire poché au vin rouge et son coulis, tuiles aux amandes et sorbet cassis **9€-**
- 2 Boules de glace artisanale de chez Mr Elien et financiers maison **8,50€-**

Parfums Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel, Pistache, Rhum Raisin
Sorbets: Citron, Passion, Fraise, Framboise, Cassis