NOTRE CARTE

ENTRÉES

	Velouté de potimarron & éclats de châtaigne	12
	Poêlée champêtre, oeuf poché & son jus de viande corsé	12
	Mille-feuille de truite fumée, crème au fromage frais & aneth	13
	Saint-Jacques snackées, crème de chou-fleur au curry doux	14
*	Foie gras, chutney de figue & son pain doré	16

PLATS

	Risotto aux champignons, copeaux de parmesan & éclats de noisettes	20
	Blanquette de veau, mousseline de panais	22
	Marmite du pêcheur, pommes vapeur aux herbes	23
	Pièce de boeuf	23
	Caille rôtie, farce forestière, sauce foie gras	23
*	Gambas flambées au whisky, risotto crémeux	24

DESSERTS

	Assortiment de quatre fromages affinés de nos régions	9
	Tatin de pommes, crème d'Isigny	10
	Crumble de fruits de saison et sa boule de glace	10
	Moelleux au chocolat, cœur fondant de marron	12
*	Le Succulent par *Martine Lambert*	13

* *Supplément 3€*

Nous privilégions les produits locaux pour l'élaboration de tous nos plats.
Viandes d'origine française.
Prix nets en euros et service compris - Menu servi de 12h à 13h30 du jeudi au samedi

ENTRÉE, PLAT et DESSERT | 39

ENTRÉE-PLAT/PLAT-DESSERT | 29

À sélectionner dans notre carte.

Les plats indiqués d'un astérisque (*) peuvent être choisis avec un supplément de 3 €.

Nous privilégions les produits locaux pour l'élaboration de tous nos plats.
Viandes d'origine française.
Prix nets en euros et service compris - Menu servi de 12h à 13h30 du jeudi au samedi

MENU MIDI

PLAT, BOISSON & CAFÉ | 24

Semaine uniquement

MENU ENFANT

PLAT, DESSERT & BOISSON | 24

Poulet etc..etc...

Nous privilégions les produits locaux pour l'élaboration de tous nos plats.
Viandes d'origine française.
Prix nets en euros et service compris - Menu servi de 12h à 13h30 du jeudi au samedi

DIMANCHE BRUNCH

ADULTE | **37**

Enfants de -12 ans | **24**

Tous nos plats sont indiqués à titre d'exemple et peuvent changer d'un brunch à l'autre selon les produits de saison et l'inspiration de notre chef.

BUFFET DE PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries, cakes, yaourts, pains variés,
œufs brouillés, poitrine fumée.

ENTRÉES, SALADES ET PLATS FROIDS

Salade crabe avocat, salade tomate mozzarella, piémontaise au chorizo, légumes du soleil marinés et feta, salade de boulgour et légumes de saison, terrine, volaille façon Vitelo tonato, œufs mimosa, truite fumée, crustacés-fruits de mer, carpaccio de poisson, rillettes de poisson, saumon façon Bellevue, gaspacho, velouté.

PLATS CHAUDS

Volaille sauce normande, blanquette de veau, bœuf bourguignon, navarin d'agneau, entrecôte grillée, dorade grillée, cabillaud beurre blanc, fish and chips sans les chips, lotte à l'armoricaine, wok de légumes, riz trois couleurs, purée de pommes de terre.

PLATEAU DE FROMAGES

Camembert, Pont L'évêque, Livarot, Neufchâtel, Comté,
Rouelle de chèvre, Crottin de Chavignol.

BUFFET DE DESSERTS

Tarte aux fraises, tarte amandine aux poires, tarte au citron, far breton, mousse au chocolat, riz au lait, pain perdu, salade de fruits, panna cotta, crème caramel, Ile flottante.

BOISSONS

Café, thé, jus de fruit.

Menu du Dimanche Soir

LA TABLÉE EN BORD DE SEINE

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES, DESSERT | 37

Nous privilégions les produits locaux pour l'élaboration de tous nos plats.
Viandes d'origine française.
Prix nets en euros et service compris - Menu servi de 12h à 13h30 du jeudi au samedi