

Menu à 38€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 13€

- Salade de laitue « iceberg » à la crème et saumon fumé
- Fine crème de carottes au cumín et St Jacques croustillantes
- Foie gras de canard au naturel, chutney de figues (+8€)
- Œuf mollet, endives au jambon, huile de truffe et comté
- Brochette de gambas grillées, salade thaï et vinaigrette passion

Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Cabillaud rôti, brandade de Haddock, tomates et chorizo Ibérique
- Pluma de cochon, sauce barbecue et purée de patates douces
- La pêche du jour
- Pavé de veau, galette de pommes de terre et fricassée de champignons

Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- LA profiterole
- Craquelín aux pommes confites et caramel beurre salé
- Soufflé glacé Grand-Marnier
- Tarte choco-coco-banane

Menu enfant, 12€

Sirop, suprême de volaille-mousseline de pomme de terre, glace smarties)

Réservation au 0238865020 Restaurant fermé le dimanche et lundi.
Pas de réservation par Mail.