

Menu à 39€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 13€

- Le carpaccio « vitello Tonnato », œuf mimosa et tomates cerises
- Galette de pomme de terre et saumon fumé, crème d'Isigny
- Foie gras de canard au naturel, chutney de figues (+8€)
- Œuf mollet et fraîcheur de petits pois au lard
- Tartare de tomates au basilic, burrata et coppa grillée
- Compotée de tourteau, caviar d'aubergine et gelée de tomates

Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Le saumon « Bomlo » grillé, fine brandade de fenouil
- Bavette d'Angus, sauce poivre et gratin dauphinois (+ 3€)
- La pêche du jour
- Suprême de volaille jaune et girolles

Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Coque aux 3 chocolats
- Le tiramisu aux framboises de Mr Mercier
- Compotée de rhubarbe et fraises meringuées, glace « coquelicot »

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.