

Nos entrées

Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce cacahuète

Poireaux étuvés, sauce anchois au parmesan et poulet rôti

Tartine d'escargots au comté, velouté d'oignons

Tataki de bœuf aux asperges vertes

Nos plats

Ragoût de calamars à l'américaine et ses pommes vapeur

Cabillaud à la crème d'ail, salade de cresson et rizotto de lentilles

Brochette de porc au chorizo et à la sauge, écrasé de choux fleurs

Pavé de bœuf de race aux pleurotes, pomme de terre nouvelle

Navarin de sot l'y laisse de dinde, semoule épicée

Nos desserts

Café ou Thé gourmand (+2.50€)

Crème brûlée à la pistache, sorbet fraise

Entremet caramel chocolat blanc

Brioche poêlée façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace à la vanille

**Tous nos plats sont faits MAISON*

Entrée + plat : 25€00

Plat + dessert : 23€50

Entrée + plat + dessert : 30€50

Assiette de fromages : 4€50



9€ (jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes de poulet à la crème

Steak VBF

Poisson meunière

Frites ou pâtes

Glace ou fromage blanc

Un verre de jus d'orange ou coca

Foie gras de canard maison, chutney aux abricots secs