

NOS

Entrées:

- Gaufre de pomme de terre aux légumes croquants, haddock et écrevisses... 12,80€
- Boudin blanc sur sa tartelette de légumes et son confit d'oignons... 12,60€
- Tarte fine au saumon mariné aux agrumes julienne d'abricot, salade d'aneth... 14,20€
- Velouté de butternut ou choux fleur, poêlée de lardons et Saint Jacques... 13,50€
- Mille feuilles d'avocat et chair de crabe, dès de tomates concassées... 14,10€
- Filets de Rouget crouste de brick, compoté de poires à la badiane... 12,50€
- Feuilleté d'écrevisses embeurré de légumes et sauce au Champagne... 14,20€
- Tourte à la volaille et foie gras, petits légumes primeurs et mesclun... 13,50€
- Croustade de ris de veau poireaux et morilles finement hachés... 15,20€



NOS

Poissons:

- Filet de Cabillaud en papillote, citron et estragon... 18,50€
- Filet de Lieu Noir sauce moutarde Clovis... 18,50€
- Queue de Lotte rôtie et sa bisque de Homard... 19,50€
- Cassolette de St Jacques, carottes et poireaux sauce Champagne et chapelure de pain d'épices... 21,00€
- Marmite Océane (St Jacques, Saumon, Lotte)... 21,50€
- Pavé de Maigre Label Rouge sauce Champagne... 24,50€
- Pavé de Bar en écaille de pommes de terre, jus à la truffe... 26,90€
- Suprême du Turbot sauce au beurre blanc... 29,90€
- Demi-Homard Breton façon Brillat-Savarin... 33,90€

NOS

Viandes:

- Filet mignon de Porc poêlé et son jus de veau... 16,50€
- Suprême de Pintade grillé... 16,50€
- Paleron de Bœuf mijoté et ses petits légumes, jus corsé... 16,50€
- Magret de Canard sauce au vin rouge... 16,50€
- Pavé de quasi de Veau sauce morilles... 17,50€
- Gigot d'Agneau sur os cuit sept heures au vin rouge... 18,50€
- Pigeonneau en croûte, foie gras et embeurré de choux... 18,50€
- Noisette d'Agneau grillé en croute de sésame, et tatin de légumes... 18,50€
- Hamburger au haché de canard, pomme Anna, foie gras poêlé... 18,50€
- Grenadin de veau tout simplement, beurre noisette et thym citronné... 22,50€
- Duo de bœuf en brochette tournedos dans le filet, raviole frit morilles, oignons et foie gras... 22,50€
- Trilogie de canard, Parmentier en confit, magret et foie gras poêlé... 19,20€



PLATS

Traditionnels:

Les Choucroutes -Terre, Mer
La Carbonnade Flamande
La Paëlla
Le Couscous, Tajines
D'autres choix de plats sur demande

Classique au prix de 15,00 €, Royal au prix de 19,00 €

NOS

Fromages:

- Plateau de fromages... 9,80€/personne (accompagné de salade verte)
- Fromages à l'assiette... 7,10€/personne (2 fromages au choix, accompagné de salade verte)
- Fromages chauds (Chaource poire, chèvre tomate basilic)... 7,50€



LES

Desserts:

Desserts à 6,90€:

- Clafoutis à la griotte,
- Blanc-manger et coulis de fruits de saison,
- Tarte fine aux pommes,
- Brioche façon pain perdu à la pomme,
- Mousse au chocolat, Ile flottante,
- Crumble de pommes, poires et framboises,
- Crème brûlée à l'ancienne,
- Les entremets à découper (poires, exotique, fruits rouges, deux chocolats)

Desserts à 7,90€:

- Dôme de mousse et fruits rouges,
- Craquant aux noisettes,
- Pyramide en mousse et glaçage chocolat noir,
- Baba au Marc de Champagne et biscuits roses de Reims, • Paris Brest revisité,
- Succès chocolat noir et noix de pécan,
- Opéra finger,
- Mousse de noix de coco et gelée de passion,
- Tiramisu aux fruits rouges,
- Moelleux au chocolat

+ Notre Café gourmand ou buffet de mini desserts (quatre pièces au choix) à 7,90€

