



À LA CARTE

ENTRÉES

CRÈME DE CHOUX FLEUR À LA TRUFFE
CRUMBLE PAIN D'ÉPICES  11,90€

CONFIT DE CITROUILLE, SABLÉ BRETON AU PARMESAN
CRÈME DE MARRON 10,90€

ACCRAIS DE LA MER AUX PANAIS, MOUSSELINE AUX ÉPICES CAJUN
CHIPS DE PANAIS 11,90€

AUMONNIÈRE DE BOUDIN BLANC
FOIE GRAS ET CHUTNEY POMMES ET POIRES 16,00€

PLATS

DOS DE CABILLAUD
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AU CITRON 24,00€

CÔTE DE VEAU POÊLÉE, RISOTTO DE PÂTES AU CHORIZO 24,90€

CHOUCROUTE MAISON AUX QUATRE VIANDES 22,00€

CHAUD FROID DE BURRATA ET POLENTA AU COMTÉ  19,90€
ET CHAMPIGNONS

FROMAGES

ASSORTIMENTS DE 3 FROMAGES ET SALADE 8,00€

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 9,50€

PAVLOVA AU CHOCOLAT 8,50€

CRÈME BRULÉE AUX FRUITS DE LA PASSION 8,50€

TARTE AU CITRON VERT MERINGUÉE 7,50€

FAISSELLE 5,00€
(FRUITS ROUGES OU MIEL OU HERBES AROMATIQUES OU NATURE)



MENUS

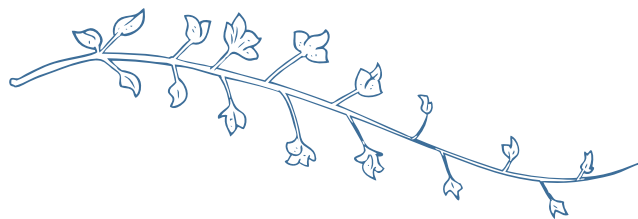
MENU LUNCH

CRÈME DE BETTERAVE, FETA
ET COPEAUX DE JAMBON CRU

BALLOTINE DE VOLAILLE AU CHORIZO
POLENTA ET CRÈME DE CHAMPIGNONS

TARTE TATIN AUX POMMES

28.90



MENU ENFANT (-12 ANS)

BURGER DE POISSON & POTATOES

COUPE GLACÉE

1 SIROP À L'EAU & 1 JEU SURPRISE

9,90€

