

À partager

JAMBON IBÉRIQUE (70g env.) 18€

6 HUÎTRES MARENNES OLÉRON 18€

Le marché du moment

(ce menu n'est pas servi le samedi, le dimanche et jours fériés)

29€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE OU DESSERT

24€ LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT

LES ENTRÉES 12€

BRANDADE DE TRUITE SAUMONÉE ET CRÈME FOUETTÉE AU CITRON VERT

OU

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL ET TOAST DE HOUMOUS

LES PLATS 21€

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF ET CHATAÎGNES

sauce vin rouge, purée de pommes de terre

OU

CHOUROUTE DE HADDOCK

et beurre blanc acidulé

Les desserts & les fromages

(LES DESSERTS SONT À CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS)

POMMES FAÇON TATIN , GLACE CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY 12€

et coulis de caramel

OU

FONDANT AU CHOCOLAT 12€

sorbet mangue et coulis de mangue

OU

SOUFFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER 12€

sorbet orange sanguine

OU

COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE 16€ (SUP. MENUS 4€)

noisettes caramélisées, arrosée de Chartreuse verte

OU

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC 12€

Menu enfant

(- DE 11 ANS) 15€

AIGUILLETTE DE POULET À LA CRÈME ET POMMES DE TERRE PURÉE

ET

FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

Nous tenons à votre disposition le document concernant les allergènes-Tous nos prix sont net TTC