

Nos entrées

Foie gras de canard maison, confit d'oignons au cassis (+2.50€)

Brioche perdue, jambon sec, œuf mollet et sauce cheddar

Salade terre et mer (calamars marinés, asperges vertes, jambon sec, parmesan)

Blanc de poireaux au four, haddock fumé et sauce ravigote

Nos plats

Poisson du marché, riz paella et jus au chorizo

Pavé de saumon aux linguines, bouillon parfumé aux crustacés

Paleron de bœuf confit aux oignons, purée maison

Couscous de veau, légumes printanier

Burger à l'effiloché de porc et au comté, frites maison

Nos desserts

Café ou Thé gourmand (+2.50€)

Choux craquelin façon Paris Brest

Tarte crumble à la rhubarbe

Coupe Gourmande (1 boule chocolat, 1 boule menthe chocolat, 1 boule chocolat blanc, chantilly)

**Tous nos plats sont faits MAISON*

Entrée + plat : 25€50

Plat + dessert : 24€00

Entrée + plat + dessert : 31€00

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

