

menus formules

Composer votre MENU vous même

Nos Entrées à la carte à partir de 17,00 euros

Traditionnel Foie Gras Maison et accompagnements 18,00 euros

OU

Tête de Veau façon du Chef 17,00 euros

OU

Ardoise de la Mer : 19,00 euros

Saumon fumé et Gravelax , Filet de Maquereau mariné

OU

Saint Jacques juste poêlées ,émulsion de Saint Marcellin 20,00 euros

ou

Velouté de Lentilles ,Chantilly au Fois Gras ,

Julienne de magret de Canard fumé par nos soins 18,00 euros

Nos plats à la carte à partir de 21,00 Euros

sont accompagnés de garnitures de saison .

Grenadin de filet de Veau Façon Rossini 27,00 euros

(Suppl.5,00 euros aux menus)

OU

Filet de Sandre ,Beurre blanc 21,00 euros

OU

Pavé de Maigre Corse , Minestrone de légumes 21,00 euros

(Nos poissons peuvent variés suivant arrivages)

OU,

Cuisses de Grenouilles en Persillade 24,00 euros

(Suppl 4,00 euros aux Menus)

OU

Suprême de Volaille , au vin jaune et Morilles 22,00 euros

Faisselle Fermière 6,00 euros .Plateaux de Fromages Secs 7,00 euros

Desserts Maison 8,00 euros . Assiette Gourmande (Suppl 3,00 euros)

Café ou thé Gourmand 12,00 euros