

La Carte

Nos Entrées

- Terrine de Canard au Foie gras et aux figues* 20,00 €
**Pressée de fromage de chèvre frais fermier et tomates confites* 15,00 €
**Crumble de Légumes et son Jus à l'estragon* 13,00 €
Tête de Veau sauce Ravigote 15,50 €
Poêlée de Noix de Saint-Jacques, crème de Chorizo 25,00 €
Carpaccio de Boeuf au Basilic et sauce Yakitori 18,00 €
Cassolette d'escargots à la Poitevine 20,00 €

Nos Poissons

- Filet de Saumon sauvage, sauce au Vouvray* 25,00 €
Dos de Merlu rôti à la citronnelle 20,00 €
Poêlée de « Grosses crevettes » (Gambas) flambées au Cognac 24,00 €

Nos Viandes

- Tournedos de Boeuf français, sauce au poivre noir de Kampot* 26,50 €
Tête de veau, légumes de saison et sauce Ravigote 21,50 €
Ris de Veau Braisé à l'Ancienne 25,00 €
Estouffade de Poulet mariné au citron 21,00 €
**Omelette au Fromage, jeunes pousses et salade verte* 14,00 €
Confit de Porc au caramel et sésame torréfié 22,00 €
Jambonette de Dinde confite, réduction de vinaigre Balsamique 23,00 €

Nos Desserts & Fromages

- Trilogie de Fromages de nos régions et sa chiffonnade* 7,15 €
Moelleux au Chocolat, cœur de griottes et glace Pistache 8,00 €
Profiteroles à la Vanille, sauce chocolat 9,50 €
Nougat Glacé sur Coulis de Fruits Rouges 8,00 €
Tarte Tatin et son beurre de caramel 8,00 €
Glaces et Sorbets 2 boules (choix des parfums en dernière page des menus) 6,00 €
Crème Brûlée à la Vanille 7,00 €

Café ou Thé Gourmand (assortiment de 4 desserts du moment) 11,00 €

Les Coupes Glacées suivantes : 8,50 €

- Chocolat Liégeois : glace Chocolat, glace Vanille, Sauce chocolat, Chantilly*
Café Liégeois : glace Café, glace Vanille, Sauce Café, Chantilly
Coupe Iceberg : glace Menthe, glace Chocolat, Sirop de Menthe, Chantilly
Coupe Tahiti : glace noix de coco, sorbet Passion, coulis de fruits rouges, Chantilly

*Notre pain est fait maison

*Les plats précédés d'une astérisque sont végétariens

**Nos prix sont nets, boissons en sus*