



Notre carte

Planche de cochonnailles et Fromages (à partager ou pas !) 21.90 €

Entrées

Assortiment de Charcuteries 12 €

(chiffonnade de lomo, Pancetta Magrissima, Chorizo Iberico, Terrine de cailles, Morcilla Ibérique, jambon cru et saucisson)

Asperges blanches de la ferme Laurent, sauce mousseline 15 €

Cassolette de saint jacques et crevettes 18 €

Œuf Cocotte aux pleurotes 10 €

Terrine de cailles aux raisins 7.50 €

Foie gras, pain aux fruits, condiment poires et coings 22 €

Plats

Papillote de Dos de cabillaud, fondue de poireaux, riz, sauce épices grillées 19 €

Camembert au four, cochonnailles, pommes grenailles, salade 18 €

Carré de veau et son risotto d'asperges vertes 29 €

Suprême de poulet jaune aux morilles, écrasé de pomme de terre 27€

Jarret de porc au miel, sauce munster, pommes grenailles 24 €

Faux filet (~300gr) (race Normande)

sauce munster ou beurre maître d'hôtel à l'ail des ours 22 €

Magret de canard au caramel de framboises 26 €

Lasagnes Blettes ricotta et parmesan 15 €

Desserts

Assiette gourmande 6.50 €



Brioche perdue au chocolat 7.50€



Clafoutis Framboises 6.50 €



Tarte au citron meringuée revisitée 10.50€



Tiramisu glacé Génépi et myrtilles 8.50 €



Profiterole glace vanille sauce caramel 12 €



Croustillant au pralin 10.50€



Brownie chocolat, crème anglaise 6.50€



Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille 9.50 €

Café Gourmand : 8.20 €

Thé Gourmand : 9 €

20

Assiette de fromages 8.50 €

Carte des glaces sur demande