



LES ENTRÉES

- Soupe de poisson de roche, sa rouille et ses croûtons : 14,90€
- Foie gras de canard mi-cuit et son pain aux fruits : 12,50€
- Salade « Pressé de chèvre aux poivrons grillés » : 9,90€
Tomate, jambon cru, croûtons, crudités.
- Gravlax de saumon : 12,50€
Immersion pendant 72 heures dans une marinade « Vodka, citron, huile d'olive, aneth, sel, sucre & poivre mignonnette ».

LE MENU ENFANT

- Plat + dessert + boisson (soft ou un sirop) : 9,50€

(*) : La liste des allergènes alimentaires présents dans les plats se trouve en dernière page de la carte.

Prix nets



LES PLATS

- Gambas décortiquées flambées au Whisky : 26,00€
- Épaule d'agneau entière rôtie, pour 2 pers : 49,00€
Cuisson basse température pendant 17h00. Découpée en salle.
- Côte de Bœuf grillée (Aubrac), 1,2Kg pour 2 pers : 59,00€
- Entrecôte « Normande » (350 gr) : 24,90€
- Loup entier grillé (300/400 gr) : 24,90€
Découpe en salle.
- Daube de poulpes : 22,00€
Poulpes cuits lentement dans du vin rouge comme une daube.
- Magret de canard entier farci à la mousseline de morilles : 23,50€
Cuisson basse température.
- Supplément sauce : 2,50€
Roquefort, poivre ou échalote.

Accompagnements du jour :

Mini légumes rôtis (asperge, poireau)

Flan de courgette

Écrasé de pomme de terre (Vitelotte, Rate)

Prix nets



LES DESSERTS

- Fromage gourmand, verre de vin 15 cl : 8,90€
- Assiette de fromages : 7,50€
- Dôme mousse chocolat au lait, marmelade orange, glaçage cacao : 7,90€
- Parfait glacé Piña Colada, Milk Shake ananas : 7,90€
- Salade de fraises au sucre : 6,90€
- Café gourmand : 8,90€

(*) : La liste des allergènes alimentaires présents dans les plats se trouve en dernière page de la carte.

Prix nets