

ENTRÉES

- OPÉRA DE FOIE GRAS MAISON, GELEE DE CASSIS 12,50 €
- CEVICHE DE DORADE AUX AGRUMES 11,50 €
- CROUSTILLANTS DE GAMBAS SAUCE SATAY, MESCLUN DE SALADE 10,00 €
- OS À MOELLE ACCOMPAGNÉ D'UN MESCLUN DE SALADE 9,50 €
- TARTE TATIN DE BUTTERNUT ACCOMPAGNÉE D'UNE CRÈME FRAÎCHE À LA MOUTARDE 10,50 €
- TOAST CHAUD DE SAINT-MARCELLIN ET POIRES CARAMELISÉES, MESCLUN DE SALADE 9,00 €

PLATS

- FILET DE BŒUF ROSSINI SERVI AVEC DES FRITES MAISON 28,00 €
- PAVÉ DE CABILLAUD SAUCE CURRY ET COCO, ACCOMPAGNÉ DE PETITS LÉGUMES 25,00 €
- FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE SERVI AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE MAISON 21,00 €
- RIS DE VEAU BRAISÉS, SERVIS AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE MAISON 26,00 €
- ONGLET DE VEAU AUX GIROLLES, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON 23,00 €
- MAGRET DE CANARD AU VIN ROUGE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON 23,50 €
- SAINT-JACQUES POÊLÉES, NAPPEES D'UN BEURRE BLANC VANILLÉ, PETITS LÉGUMES 28,00 €
- CHOUX-FLEURS CARAMELISÉS, ACCOMPAGNÉS D'UNE PURÉE DE PATATE DOUCE MAISON 20,00 €

DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON SERVI AVEC
UNE BOULE DE GLACE VANILLE 9.00 €
- ANANAS RÔTI, CARAMEL PASSION SERVI AVEC
UNE BOULE DE GLACE COCO 8.50 €
- CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE 10.00 €
- BRIOCHE PERDUE NAPPEE D'UNE SAUCE CHOCOLAT,
CRÈME FOUETTÉE 9.00 €
- TIRAMISU AU CAFÉ MAISON 9.00 €
- CAFÉ GOURMAND 8.00 €
- FROMAGE GOURMAND 8.50 €