

Entrées

13€

Vitello tonnato, sauce thon, câpres et salade verte

Assiette de saumon fumé maison, crème aux agrumes et mangue

Ravioli aux fromages, crème de gorgonzola et noisettes

Tomates anciennes, burrata di bufala, pesto au basilic

Emincé de melon, jambon de pays, salade roquette

Salade d'œuf mollet aux lardons et asperges

Pressé de foie gras de canard au cacao et confit d'oignons rouges

+ 5 euros

Plats

26€

Tartare de bœuf préparé ou non

Faux-filet grillé, sauce béarnaise et frites maison

Filet de dorade à la plancha, émulsion tomate-olive, légumes méditerranéens

Poulpe grillé avec sa salade de pommes de terre

+ 3 euros

Pavé de saumon, beurre citronné et légumes vapeur

Magret de canard à la sauce au cassis, purée de pommes de terre

Pâtes, coulis de tomates cerises, crevettes aux épices et pétales de parmesan

Côte de veau à la normande et pomme de terre fondantes

+ 5 euros

Nos menus à la carte

Entrée, plat et dessert

43€

Entrée et plat ou plat et dessert

36€

Menu enfant: poisson ou poulet, frites, jus de fruit et boule de glace

12€

Desserts et fromages

12€

Assiette de trois fromages, salade aux noix grillées

Soupe de fruits rouges et sa glace straciatella

Tarte au citron meringuée à l'italienne

Pommes des vergers d'à côté légèrement pressées, servies avec du cidre

Cheesecake aux fruits rouges, façon crème brûlée

Tiramisu

Surprise du Chef

8 minutes d'attente

Suggestions

Planche de charcuterie à partager 24€

6 huîtres Fines Claires N°3 14€

12 huîtres Fines Claires N°3 27€

L'entrecôte maturée 14€/100gr

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et frites maison 85€
(1.1 kg) - pour 2 personnes

Filet de bœuf Tournedos Rossini et frites maison 39€

Sole meunière et pommes vapeur 43€

Boule de glace 3,5€
Vanille, chocolat, pistache, straciatella, citron vert, framboise

3 boules de glace 10€

Menu du midi

Du mardi au vendredi à midi uniquement

Entrée et plat ou plat et dessert 25€

Plat du jour 19€