

CARTE

COMPOSEZ VOTRE MENU

NOS ENTRÉES 7,00 €

⌘ CONFIT DE FOIE GRAS DE CANARD AU MUSCAT,
MARMELADE DE MANGUES ET ANANAS



GRÂTINÉE DE SOUPE À L'OIGNON



CRÈME DE VITELLOTTE AU FROMAGE BLANC DE CHÈVRE,
HUILE DE NOISETTE



NEMS DE POIREAUX PRIMEUR



MILLE-FEUILLE DE FENOUIL,
PAMPLEMOUSSE ET GAMBAS

NOS PLATS 12 €

⌘ FILET DE FLÉTAN PANÉ AUX ALGUES,
GALETTE D'ENDIVES SAFRANÉE, CRÈME D'HUÎTRE



NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES,
GRATIN DE CÉLERI RAVE



⌘ FILET DE BŒUF EN PORTEFEUILLE DE SAINT MARCELLIN,
CROQUETTE DE POLENTA ET SAINT MARCELLIN AUX ÉPICES



BEUCHELLE DE TOURS,
EPINARDS AU BEURRE SALÉ, MOUSSELINE DE CAROTTE À L'ORANGE

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS,
LIT DE VÉRDURE, ASSORTIMENT DE FRUITS SECS 8 €

FROMAGE BLANC 5 €

DESSERTS 6,50 €

LE • TOUT CARAMEL •



♣ ANANAS RÔTI AU GINGEMBRE,
GLACE BAILEYS ET COPEAUX DE COCO



GRANITÉ POIRE, GLACE CHOCOLAT NOIR, TUILE



TIRAMISU • FINDI •



TARTE FINE AUX POMMES, SORBET GRANNY

⌘ Supplément 2 €

♣ A commander en début de repas