



Menu à 35.00€ (du mardi midi au samedi midi)
Entrée plat 28.50€ Plat, dessert 25.50€

Les Entrées

Têtes de de champignons farcis aux escargots, jus de porto

Œuf bio poché, fond d'artichaut confit au Balsamique crémeux choux fleur et foie gras, asperges

Mille-feuille d'avocat, perles marine, saumon fumé et crevettes

Tartelette de chèvre frais, confiture de tomate et pistache, salade Gourmande

Terrine tiède de St Jacques, crevettes et tomates séchées

Les Plats

Pèce du Boucher, frites maison et salade

Poisson du jour

Suprême de Volaille comme un cordon bleu (emmental français et jambon de Pays

Tartare de bœuf charolais préparé à la commande, glace à la moutarde à l'ancienne chips d'Emmental, frites maison et salade

Joue de Bœuf braisé à la bière, sauce Maroilles, frites maison

Les Desserts

Tartelette mangue, passion meringuée et noisettes caramélisées

Assiette de 3 fromages affinés par la fromagerie La Finarde

Baba au Rhum comme une ile flottante

Nougat glacé, amaréna, pistache et orange confite au Grand Marnier

Tatin aux pommes, crème d'amande et praline, glace vanille

Le restaurant ferme à 16h l'après-midi