Menu à 35 euros servi du mardi au samedi midi
Entrée plat 29.50€ plat dessert 25.50€

Les Entrées

Œuf bio meurette, lardons miettes de foie gras, toast à la truffe,
émulsion champignons, (3 ;7)

Mille-feuille d'avocat, perles marines, saumon fumé et crevettes (1, 7, 4)

Tartelette de chèvre frais mariné huile d'olive sur humous et polen,
salade gourmande (1.7.8)

Terrine tiède de St Jacques et saumon fumé
Les Plats

Piece de bœuf à l'échalote frites maison et salade (10)

Les Plats

Poisson du jour (4 ; 10)

Pièce de bœuf à l'échalote frites maison et salade (10)

Tartare de bœuf charolais préparé à la commande, glace à la moutarde à l'ancienne
chips d'Emmental, frites maison et salade (3,7 ;10)

Joue de bœuf braisé à la bière, crème de Maroilles frites maison et salade (7 ;10)

Escalope de veau façon Cordon bleu, jus de porto (7)

Les Desserts (1 ;2 ;7 ;8 ;11)

Tartelette mangue et passion meringuée, noisettes et ananas caramélisées

Assiette de 3 fromages affinés par la fromagerie La Finarde

Tarte Tatin maison, crème d'amande et praline

Soufflé glacé à la mandarine Napoléon

Gaufrettes croustillantes, clémentines, crémeux pistache et vanille

Macao chocolat et rhum

Le restaurant ferme à 16h l'après midi