

A LA CARTE

Les Entrées

Foie gras de canard et son toast brioché
8.50 €

Foie frais chaud de Canard poêlé , figues rôties
9.50 €

Variations de Foie gras en chaud et froid
10.50 €

Assiette de 12 huîtres de Cancale

10.00 Salade de Rouget Barbet, julienne de Légumes
à l'orange 9.00 €

Brochette de Gambes flambées au whisky
10.50€

Dentelle de Sarazin ,Andouille rôtie et duo de
pommes fruits 8.00€

Marbré de confit de Canard et foie gras
8.50€

Les Poissons

Filet de Daurade grise à la muscadelle, éclats de
raisins 11.00 €

Filet de Cabillaud , lentilles crévés
10.50 €

Médailillon de Lotte , jus de crustacés crévés
13.00 €

La suggestion du marché
14.00 €

Les Viandes

Rognon de Veau Rôtis , choux frisé à l'ancienne
14.00 €

Jarret de Veau à l'étouffée et sa réduction
11.00 €

Filet de Bœuf aux épices
13.50 €

Pavé de Rumsteak grillé à votre façon Maître
d'hôtel ou au poivre 10.00 €

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les Fromages

Plateau de Fromages et Salade
2.00 €

Camembert toasté , Marmelade de pommes
2.20 €

Les Gourmandises

Mille feuille du Chef
3.50 €

Moelleux au chocolat
3.50 €

Crème Brûlée
3.50 €

Macaron de fruits tièdes , glace vanille
4.00 €

Poire pochée parfumée à la vanille , cannelle
glacée 3.50 €

Ananas Rôtis au beurre salé ,coulis de framboise
4.00 €

Soufflé chaud au chocolat
4.00 €

Assiette de Gourmandises
4.50 €

Afin de vous apporter une garantie de Fraîcheur,
certains produits peuvent manquer selon le Marché