

Formule entrée / plat OU plat / dessert 19 €
(Uniquement servi en semaine le midi)

MENU GOURMAND 29 €

Délice Normand (pomme ,vire , camembert) et sa tuile pomme
OU

Crème brulée moules champignons curry , feuilleté parmesan
OU

Pressé de veau volaille , confit d'oignons et coulis de cornichons
OU

Tagliatelles moules saumon champignons ,
crème d'ail fumée et pesto

Bavette Française , sauce échalote , frites maison
OU

Dos de cabillaud écailles de chorizo sauce Chablis
Fondue de poireaux et tagliatelles
OU

Choucroute de la mer façon St Nicolas
OU

Blanquette de veau a l'ancienne , gratin , champignons

Fondant au pomme et poire , caramel beurre salé , chantilly
OU

Mille feuille caramélisé garnie choco pistache ,
cacahuètes caramélisées
OU

Crème brulée vanille de Madagascar
OU

Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud ,chantilly)
OU

Poire caramélisée ,pistache ,caramel beurre salé ,cigarette choco

MENU SAVEUR 39 €

Foie gras de canard Français Maison , figue au thé et pain au lait

Ou

Corolles de saumon fumé sur pancake crème ciboulette ,
œuf de truite fumé

Ou

Tartine de brie truffé , salade multicolore , filet mignon fumé

Ou

Tartare de saumon cabillaud bouquets sauce tataki

Croustillant de volaille et veau et brisures de truffes
sauce cèpes et Pineau des Charentes , gratin et champignons

Ou

Filet de turbot farcie bouquet frais , sauce Lucifer ,
Fondue de poireaux et tagliatelles

Ou

Cœur de rumsteak Français , moutarde violette , frites maison

Ou

Pluma de porc Ibérique grillé Provençale , gratin et patate douce

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements

Ou

Pavlova fruits rouges , sorbet Amarena , coulis de Beaujolais

Ou

Crèmeux chocolat croustillant et crème anglaise

Ou

Brownies maison , mousse vanille et myrtilles

Ou

Fraise Melba (glace fraise et vanille , fraises , coulis et chantilly)

Ou

Poire Belle Hélène (poire caramélisée , glace vanille ,
chocolat chaud , chantilly et pécan

1^{er} AVRIL 2025

MENU PRESTIGE 49 €



Céviche de turbot et homard , gingembre confit rapée,
mesclun et mousseline Atypique

Ou

Palette d'entrées (turbot , foie gras , saumon fumé , figue au thé)

Ou

St jacques snackées sur fondue de poireaux , sauce Thermidor

Ou

Foie gras poêlé , sauce pomme fraise

Sorbet

Cœur de Ris de veau Français braisé ,
sauce Morilles et vin jaune du Jura , gratin , purée patate douce

Ou

Lotte farcie au tourteau , sauce écrevisses Chivas ,

Fondue de poireaux et tagliatelles

Ou

Filet de bœuf Français sauce truffade et duo de frites maison

Ou

Magrets de caille cêpes Pineau , gratin , purée , champignons

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements

OU

Dessert au choix dans toute la carte

1 ER AVRIL 2025