

Nos Salades

Entrée / plat

- ❖ *Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras/saumon/haddock/jambon de pays)* 19.50€ / 27.50€
- ❖ *Salade de chèvres chauds, rôti au miel de Vauciennes* 16€ / 21€
- ❖ *Véritable salade Niçoise, thon et anchois* 16€ / 21€
- ❖ *Assiette de melon et jambon de pays au vinaigre balsamique de Modène* 13.50€

Nos entrées froides

- ❖ *Terrine du moment maison* 9.50€
- ❖ *Carpaccio de bœuf x1, pistou roquette et copeaux de parmesan* 9.50€
- ❖ *Papeton de saumon fumé, crème mascarpone au basilic* 15.50€
- ❖ *Assiette de saumon d'Écosse fumé maison, blinis et crème fraîche* 21.50€
- ❖ *Tartare de Daurade Royale, huile d'olive citronnée et herbes fines (8min de préparation)* 15.50€
- ❖ *Lobe de foie gras de canard mi cuit, chutney et pain aux fruits* 16.50€
- ❖ *Pequillos farcis au caviar d'aubergine, roquette* 13.50€
- ❖ *Aïoli de morue, pommes Charlottes* 12.50€

Nos entrées chaudes (~10min de cuisson)

- ❖ *Cassolette de champignons des bois, gratinée au maroilles* 15.50€
- ❖ *Petite cocotte d'escargots aux champignons des bois, sauce morilles* 16€

Nos Poissons

- ❖ *Belle Sole meunière ~300gr, beurre aux câpres et ses légumes du moment* 32.50€
- ❖ *Tournedos de saumon d'Ecosse rôti, purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe blanche* 19.50€
- ❖ *Filet de Daurade Royale braisé sur fondue d'épinards frais, beurre blanc au pistil de safran de chez La Grenouillère, 02290 Montigny Lengrain* 23.50€

Nos Viandes

- ❖ *Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, frites et salade* 17.50€
- ❖ *Carpaccio de bœuf x2 pistou, oignon rouge, roquette, copeaux de parmesan, frites* 17.50€
- ❖ *Rognon de veau grillé au chorizo, légumes du moment* 17.50€
- ❖ *Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois* 19.50€
- ❖ *Contre filet de bœuf ~400gr grillé, Beurre Maître d'Hôtel et ses frites fraîches* 31.50€
- ❖ *Cuisse de Canard confite maison, pommes Charlottes sautées persillées et salade* 21.50€
- ❖ *Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses légumes* 29.50€
- ❖ *Lamb chop d'agneau grillé aux herbes, compotine de légumes de saison* 18.50€

Notre Assiette végétarienne

- ❖ *Farandole de légumes de saison, gratin ou frites fraîches ou salade* 17.50€

Garniture en supplément (gratin, frites ou légumes)

6€

Nos fromages

- ❖ *Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 7.50€

Nos desserts

- ❖ *Baba au rhum et sa crème fouettée* 8.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat*
Un choux: 3.50€ deux choux: 7.00€ trois choux: 8.50€
- ❖ *Délice du moment* 7.50€
- ❖ *Crème brûlée* 7.50€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 7.50€
- ❖ *Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 7.50€
- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises)* 9.50€
- ❖ *Sablé Breton crème mascarpone au miel de Vauciennes et fruits de saison* 9.50€
- ❖ *Fromage blanc campagnard et son coulis* 7.50€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

- ❖ *Sorbets et glaces traditionnels*
Une boule : 2.50€ deux boules : 5€ trois boules : 7.50€
Supplément chantilly maison 1,50€

Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, mangue, citron, cassis, framboise

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache

- ❖ *Sorbets alcoolisés (3 boules + digestif)* 10.50€
Trou Normand ou Colonel ou Poire William
- ❖ *Desserts Glacés (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat)* 9.50€
Coupe glace cerises Amarena ou Café/Chocolat liégeois