

Menu 38 €

Entrées

Papeton de saumon fumé, crème mascarpone au basilic *ou*

Aïoli de morue, pommes charlottes *ou*

Entrée de l'ardoise

Plats

Tournedos de saumon d'Ecosse rôti, purée de pommes de terre au beurre, parfumée à la truffe blanche *ou*

Lamb chop d'agneau grillé aux herbes, compotine de légumes d'été *ou*

Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois *ou*

Poisson *ou* viande de l'ardoise

Desserts ou Fromages

Fromages (3 au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix *ou*

Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis *ou*

Tarte du moment *ou*

Crème brûlée *ou*

Dessert de l'ardoise

Garniture en supplément
(gratin, frites ou légumes) 6€

Menu 52 €

Entrées

Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras/saumon/haddock/jambon de pays) *ou*

Tartare de Daurade Royale, huile d'olive citronnée et herbes fines *ou*

Petite cocotte d'escargots aux champignons des bois, sauce morilles

Plats

Filet de Daurade Royale braisé sur fondue d'épinards frais, beurre blanc au pistil de safran de chez La Grenouillère, 02290 Montigny

Lengrain *ou*

Belle Sole meunière ~300gr, beurre aux câpres et ses légumes du moment *ou*

Contre filet de bœuf ~400gr grillé, BMH et ses frites fraîches *ou*

Poêlée de ris de veau sauce morilles et ses légumes

Desserts ou Fromages

Choix du dessert à la carte



Menu enfant 14.50€

Une boisson (un verre : limonade, coca, jus d'ananas, jus d'orange ou sirop),

Le poisson ou la viande du moment, frites ou légumes et Deux boules de glace ou le délice