

LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Qui changent au fil des Saisons

Côté Entrées	Prix à la carte
Foie Gras de Canard & mini navette, Chutney Pomme, Gingembre au Vinaigre de Cidre ****	18 €
Le Saumon en tarte fine au Parmesan, Compotée de Fenouil et Oignon, Condiment d'une Pissaladière ****	17 €
Le panier gourmand aux Endives carmine, Gambas marinées au Soja, Ail & Miel	17 €
Côté Plats	
La Souris d'Agneau cuite longuement aux Epices & laquée au Miel de Provence ****	22 €
Le Filet de Bœuf poêlé, pétale d'Oignon rôti au Romarin, jus au Balsamique <i>(supplément de 5,00€ en formule)</i> ****	27 €
La Marmite du Pêcheur, jus d'une Bourride et Panais à l'Ail rôti ****	22 €
Noix de Saint-Jacques snackées, une vierge aux Noisettes torréfiées, Butternut & Citron Confit	22 €
Côté Desserts	
La Reine de Reinette rôtie à la Frangipane, glace Rhum/Raisin ****	10 €
Biscuit coulant Chocolat cœur Chocolat Blanc, Caramel au Beurre salé ****	11 €
Salade de Fruits frais, Sorbet & Tuile aux Amandes ****	10 €
Assiette du Fromager, Mesclun & Fruits secs (Bleu d'Auvergne, Valençay, Chaource) ****	9 €
Café Gourmand	10 €

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !



Nos Formules

NOS FORMULES "LES INCONTOURNABLES"

(hors supplément)



Formule 2 plats : **28 €**



Formule 3 plats : **35 €**

NOS FORMULES "BISTRO"

Plat + café gourmand (le midi hors dimanche & JF) : **20 €**



Formule 2 plats : **26 €**



Formule 3 plats : **31 €**

Nos Menus Enfants

Jusqu'à 12 ans inclus

Formule découverte : Plat à la carte + dessert à la carte **16 €**

Formule tradition : Nuggets ou Steak haché + pâtes ou frites + glace **13 €**

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

Allergènes	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
------------	--------	----------	------	---------	----------	------	------	---------------	--------	----------	--------	---------	-------	-----------

Nos Entrées

Foie gras de canard	x		x									x		
Gambas	x	x				x					x			
Saumon	x	x	x	x		x					x			
Tartare saumon				x		x					x			
Entrée du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

Nos Plats

Agneau	x								x			x		
Bœuf	x								x			x		
Marmite Pêcheur		x		x					x					x
Saint-Jacques								x						x
Inspiration iodée	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													
Inspiration terroir	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

Nos desserts et Fromages

Fromage							x							
Salade de fruits frais	x							x						
Pomme			x				x	x						
Biscuit coulant	x		x				x							
Dessert du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													
Café Gourmand	x		x				x	x						

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Européenne

Les prix indiqués s'entendent TTC (TVA incluse au taux de 10.00 %) service compris

Restaurant fermé Lundi midi & soir et Dimanche soir

Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances

**Parking privé OFFERT suivant disponibilité.
Demandez-le lors de votre réservation !**