

Les Supers Jus 8h-16h**8 €****Recharge** : pomme, orange, carotte, gingembre**Detox** : cresson, concombre, granny smith**Antioxi** : ananas, banane, kiwi, gingembre**Semainier 12h-14h30****15 €****Lundi :**

Sauté de volaille à l'estragon, riz grillé

Mardi :

Coques en persillade, linguines

Mercredi :

Saucisse maison, pomme purée, jus de rôti

Jeudi :

Joue de bœuf fondante, polenta à la sauge

Vendredi :

Rascasse & piquillos, légumes de saison

Steak frite enfant**13 €**

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques

Entrées

Velouté de courge 9 €

Crème d'Isigny, estragon

Pâté-croûte 16 €

Volaille fermière, foie gras, figues, pickles

Œufs bio mimosa 8 €

Poutargue & ciboulette

Salade d'endive & Speck 11 €

Noisette, œuf bio

Plats

Gigot d'agneau à la flamme 23 €

Navets, choux, ail confit

Daurade royale 21 €

Fenouil, agrumes, aneth

Pavé de bœuf & sauce poivre 25 €

Pommes dauphines

Volaille « Ferme du Luteau » 22 €

Légumes au sautoir, jus corsé

Tartare de bœuf Normand au couteau 19 €

Frites maison

Croque-Monsieur, gouda truffé 18 €

Mesclun

Salades

Salade de saison 16 €

Pousses d'épinards, lard fumé, œuf bio, champignons de Paris, Échalotes, pain de campagne

Assiette "Grand Amour" 14 €

Pois-chiches, betteraves, trévisse, pommes, oignons nouveaux
Menthe, Pecorino**Fromages & desserts**

Tomme aux fleurs 11 €

Coupe de Chantilly 3 €

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Maldon 8 €

Pomme fondante, pain d'épice, crème d'Isigny 10 €

Crème brûlée, vanille de Madagascar 8 €

Glaces & sorbets Berthillon (2 boules) 9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, noisette

Sorbets: Cacao extra-bitter, pêche blanche