

NOS FORMULES

■ ■ ■ Menu du Chef ■ ■ ■

Produit du Marché

Formule à 24,00 €

Uniquement le Midi

Entrée et Plat **ou** Plat et Dessert (Ardoise)

Formule à 32,00 €

Proposée le Midi et le Soir

Entrée, Plat, Dessert (Ardoise)

■ ■ ■ Menu Vauban ■ ■ ■

Formule à 39,00 €

Mise en bouche

■ ■ ■

Terrine de foie gras mi-cuit maison, confiture d'olives noires, baguettes aux olives

Ou

Tartare de filet mignon de porc basse température à l'asiatique et son jaune d'œuf confit

■ ■ ■

Grenadin de veau, pommes darphin et son jus royal de giroles

Ou

Pavé d'espadon, crème d'ail et sa déclinaison d'aubergines (chips et caviar)

■ ■ ■

Assiette de Fromages affinés et jeunes pousses de salade

Ou

Crème brûlée aux agrumes

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

■ ■ ■ Menu Enfant ■ ■ ■

Formule à 15,00 €

*Poisson du jour **ou** Steak haché **ou** Aiguillettes de Poulet Panées*

*Frites **ou** Assortiment de Légumes*

Assortiment de Glaces

LES ENTREES

Terrine de foie gras mi-cuit maison, confiture d'olives noires, baguettes aux olives	14.00 €
Velouté de potimarrons et sa mousse de chorizo	9.00 €
Salade d'écrevisses poêlées, figues rôties et amandes torréfiées	12.00 €
Tartare de filet mignon de porc basse température à l'asiatique et son jaune d'œuf confit	13.00 €

LES PLATS

■ ■ ■ COTE TERRE ■ ■ ■

Macaronis crémeux, fricassée de champignons	15.00 €
Grenadin de veau, pommes darphin et son jus royal de giroles	20.00 €
Black burger de Bœuf au Cantal, poitrine de porc fumée et frites maison	18.00 €

■ ■ ■ COTE MER ■ ■ ■

Pavé d'espadon, crème d'ail et sa déclinaison d'aubergines (chips et caviar)	19.00 €
Green Burger au cabillaud, pain au pesto, sauce tartare, frites maison	18.00 €

Les petits plus à la carte...

Accompagnés de Frites maison et de Salade

Tartare de Bœuf haché minute	16,00 €
Entrecôte	24,00 €
Côte de Bœuf (~ 1kg) pour 2 personnes	48,00 €

LES DESSERTS

Assiette de Fromages affinés et jeunes pousses de salade	8.00 €
Tarte Tatin caramel au cidre et crème épaisse d'Isigny	9.00 €
Crème brûlée aux agrumes	8.00 €
Tartelette Amandine aux fruits de saison	9.00 €
La sphère chocolat menthe	10.00 €
<i>After eight crémeux, mousse chocolat menthe et coulis au chocolat chaud</i>	
Panna cotta aux fruits rouges	9.00 €
Café ou Thé Gourmand	10.00 €
<i>Calisson, mini panacotta, mini crème brûlée, mini mousse chocolat-Menthe et cannelé au grand marnier</i>	

*Pour le confort de votre service, merci de nous confirmer votre dessert dès la prise de commande.
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises /Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%
Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (liste à disposition)*

