

Formule Par

Un plat
19.00€

Formule Birdie

Entrée & Plat **Ou** Plat & Dessert
27.00€

Formule Eagle

Entrée & Plat & Dessert
34.00€

FORMULES MIDI

Hors week-end et jours fériés

(Choix du Chef selon le marché)

Entrée & Plat **Ou** Plat & Dessert **16,00 €**

Entrée & Plat & Dessert **19,00 €**

Entrées

Ballotine Aux Deux Saumons
Carpaccio De Légumes
Marché Du Jour

Nos Plats

Pavé de maigre rôti, crème douce aux anchois, Mousseline de Choux fleurs
Grenadin de Veau laqué en croûte de sésame, Wok de légumes à l'Espelette
Marché Du Jour

Fromages ou Desserts

Farandole De Fromages (Pâte Persillée, Brie, Chèvre des Maras)
Moelleux au Chocolat
Marché du Jour

Menus Enfants

Entrée & Plat
Ou Plat & Dessert **9.00€**
Entrée & Plat & Dessert **13.00€**
Garniture au choix

Salade composée **Ou** Assiette de charcuterie

Steak hâché **Ou** Fish and Chips

Moelleux chocolat **Ou** 2 Boules de glace

Carte

Prix nets, service compris

Nos Entrées

Foie gras maison mi-cuit et compoté de figues, Toasts	15.00€
Carpaccio de légumes de saison et sa chips de Serrano	9.00€
Soupe froide de petit pois frais, crème fouettée acidulée au citron	10.50€
Salade fraîche de langoustines croustillantes à la menthe	16.00€
Ballotine aux deux saumons (fumé maison, nature frais), Espelette de raifort	13.00€
Marché du chef	10.00€

Nos Plats

Cuisse de canard de 7 heures farcie au foie gras, Grenaille rissolées	22,00€
Grenadin de veau laqué en croute de sésame, Wok de légumes à l'Espelette	18,00€
Selle d'agneau au gorgonzola, gratin de pomme de terre	22.00€
Médaille de lotte au jus de crustacés, légumes printaniers	21.00€
Ballotine de cabillaud enrobée de blettes, riz crémeux au parmesan	19.00€
Pavé de maigre rôti, crème douce aux anchois, Mousseline de choux fleurs	21.00€
Marché du chef	14.00€

Fromages, dessert

Farandole de fromages (Chèvre des Maras, Pâte persillée et Brie)	9.00€
Vacherin de Saison	10.00€
Moelleux maison au chocolat	9.00€
Profiteroles maison au chocolat	10.00€
Assiette gourmande	9.00€
Marché du chef	9.00€

Pour tout changement, un supplément vous sera demandé

Notre Chef Sébastien RAIMBAULT

a fait le choix de vous proposer une carte réduite,

afin de vous cuisiner des produits frais et de saison

Désireux de vous proposer une qualité optimale,
certains produits peuvent ne pas être disponibles

