



Nos Entrées

<i>Foie gras de canard au vin de noix</i>	<i>16 €</i>
<i>Brochette de gambas au saté</i>	<i>15 €</i>
<i>Tartare de thon au parfum de miel</i>	<i>10 €</i>
<i>Salade d'herbes fraîches et ses copeaux de parmesan</i>	<i>6 €</i>

Nos Poissons

<i>Filet de loup et son huile d'agrumes</i>	<i>20 €</i>
<i>Médailles de lotte et son velouté de champignons</i>	<i>20 €</i>
<i>Filet de sandre sur sa fricassée d'écrevisses aux amandes</i>	<i>18 €</i>

Nos Viandes

<i>Filet de bœuf façon Rossini</i>	<i>22 €</i>
<i>Mignon de veau et son jus aux pignons de pin</i>	<i>20 €</i>
<i>Râble de lapin rôti à la moutarde à l'ancienne</i>	<i>18 €</i>

Nos Desserts à 8 €

<i>La douceur de mangue</i>
<i>Poire pochée et son financier à la noix</i>
<i>Le carré chocolat au pralin</i>

L'assiette de fromages à 5 €



Notre Menu Découverte 28 €

Sa mise en appétit

Son entrée

Son plat

Son dessert

Le Menu Dégustation 50 €

Sa mise en appétit

Son entrée

Son poisson

Sa viande

Son fromage

L'assiette gourmande

Le café

Les formules du midi

(Du lundi midi au vendredi midi sauf jours fériés)

1 entrée, 1 plat, 1 dessert 16 €

1 entrée, 1 plat 12 €

1 plat, 1 dessert 12 €