

La Carte

Les Entrées

Noix de st jacques aux lard et crème de champignons.	19.50 €
Assiette de saumon fumé au Signal et son beurre citronné.	13.50 €
Gambas grillées cajun et spaghettis de courgettes marinées.	13.50 €
✓ Œuf parfait crème de potiron et châtaignes.	13.50 €
Salade d'escargots et rillons au vinaigre de framboise.	19.50 €
Foie gras de canard poêlé aux pommes.	21.00 €

Les Plats

Dos de cabillaud sauce beurre blanc.	16.50 €
Noix de st jacques sauce vanille et pamplemousse.	26.00€
✓ Risotto aux champignons de saisons.	16.50 €
Filet de turbot sauce citronnelle.	26.00 €
Magret de canard et sa sauce à l'orange.	16.50 €
Filet de bœuf, sauce Bleu.	26.00 €
Filet de biche sauce châtaigne.	26.00 €

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Les Desserts

Plateau de fromages de chèvre et de vache affinés	10 €
• Salade verte	4€
Baba au rhum et sa glace rhum raisin.	10 €
Macaron framboise, crème citron et son sorbet framboise.	10€
Biscuit coulant au chocolat, crème anglaise et glace caramel.	10€
Sablé figues rôties, sauce orange et glace nougat.	10 €
Délice croquant choco'café.	10€
Coupe de sorbet et alcool parfum au choix :	10€
• Sorbet poire Williamine	
• Sorbet citron Vodka	
• Sorbet pomme Calvados	
• Glace rhum raisin Rhum ambré	

Menu à 36€

Plateau de fromages + Dessert (supplément 6.00 €)

Assiette de saumon fumé au Signal et son beurre citronné.

Ou

Gambas grillées cajun et spaghettis de courgettes marinées.

Ou

✓ Œuf parfait crème de potiron et châtaignes.

Magret de canard et sa sauce à l'orange.

Ou

Dos de cabillaud sauce beurre blanc.

Ou

✓ Risotto aux champignons de saisons.

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte

Ou

Plateau de fromages

Menu à 42€

1 entrée du menu 36 € + 1 plat du menu 47 € + dessert

Ou

1 entrée du menu 47 € + 1 plat du menu 36 € + dessert

Menu à 47€

Ou

Menu tout St Jacques 52€

Plateau de fromages + Dessert (supplément 6.00 €)

Noix de st jacques aux lard et crème de champignons.

Ou

Salade d'escargots et rillons au vinaigre de framboise.

Noix de st jacques sauce vanille et pamplemousse.

Ou

Filet de turbot sauce citronnelle.

Ou

Filet de biche sauce châtaigne.

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte

Ou

Plateau de fromages

Menu à 42€

1 entrée du menu 36 € + 1 plat du menu 47 € + dessert

Ou

1 entrée du menu 47 € + 1 plat du menu 36 € + dessert

Menu du jour

(Uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

Entrée + plat + dessert 20 €

Plat 17 €

La formule duo : 26€

(Uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

1 entrée du menu 36 € + 1 plat du menu 36 €

Ou

1 plat du menu 36€ + 1 dessert

Le coin des petits gourmands

(Jusqu'à 12 ans) Le prix du menu = le prix du plat

Rillettes ou saumon fumé

Un plat au choix dans la carte

Coupe de glace deux parfums au choix

Service et taxes compris

Le restaurant est ouvert tous les midis du mercredi au dimanche,

Mercredi et jeudi soir sur réservation et le vendredi, samedi soir.

Horaires de service 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 20h30.

Fermeture du restaurant à 15h00 et 23h00