

La Carte

Les Entrées

Noix de st jacques, crémeux de panais et lard fumé	19.50 €
Brioche moelleuse de saumon fumé au Signal et crème d'aneth	13.50 €
Gambas au sésame et sa déclinaison de courges.	13.50 €
Œuf parfait, crème de champignons aux châtaignes. 	13.50 €
Allumette d'escargots et andouille à la crème de pastis.	19.50 €
Foie gras de canard poêlé aux pommes.	21.00 €

Les Plats

Poisson du marché sauce beurre blanc	16.50 €
Risotto truffée. 	16.50 €
Duo de st jacques et poisson du moment, sauce safranée.	26.00 €
Magret de canard sauce cajun.	16.50 €
Filet de biche, sauce châtaigne (sup foie gras poêlé 4€)	26.00 €
Filet de bœuf, façon Rossini	30.00 €

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Les Desserts

A commander en début de repas

Plateau de fromages de chèvre et de vache affinés 10 €

• Salade verte 4 €

Baba au rhum et sa glace rhum raisin. 10 €

Biscuit coulant au chocolat, crème anglaise et glace vanille. 10 €

Tarte en déclinaison de banane façon banoffee. 10 €

Pavlova passion mangue. 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 retour du marché

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat + Plateau de Fromages + Dessert 42€

Brioche moelleuse de saumon fumé au Signal et crème d'aneth.

Ou

Gambas au sésame et sa déclinaison de courges.

Ou

✓ Œuf parfait, crème de champignons aux châtaignes

Magret de canard sauce cajun

Ou

Poisson du marché sauce beurre blanc.

Ou

✓ Risotto truffé.

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte
A commander en début de repas

Et / Ou

Plateau de fromages

Menu Entre deux à 42€

1 entrée du menu retour du marché + 1 plat du menu signature + dessert ou fromage

Ou

1 entrée du menu signature + 1 plat du menu retour du marché + dessert ou fromage

Menu Signature

Entrée + Plat + Dessert 47€

Entrée + Plat + Plateau de Fromages + Dessert 53€

Noix de st jacques, crémeux de panais et lard fumé .

Ou

Allumette d'escargots et andouille à la crème de pastis.

Duo de st jacques et poisson du moment, sauce safranée.

Ou

Filet de biche, sauce châtaigne (sup foie gras poêlé 4€)

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte

A commander en début de repas

Et / Ou

Plateau de fromages

Menu Entre deux à 42€

*1 entrée du menu retour du marché + 1 plat du menu signature + dessert ou fromage
Ou*

1 entrée du menu signature + 1 plat du menu retour du marché + dessert ou fromage

Menu du jour

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

Entrée + plat + dessert 20 €
Plat 17 €

Duo du Menu retour du marché : 26€

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

1 entrée du menu + 1 plat du menu

Ou

1 plat du menu + 1 dessert ou fromage

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