

Menu 35 € Entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Prix à la carte

Œuf poché à la crème de champignons et dés de foie gras, pain grillé 14 €
Poached eggs cream of mushroom and piece of duck foie gras

Tartines de chèvre chaud, jambon cru haricots verts, salade, tomate 14 €
Salad of green beans with raw ham hot goat's bread

Plat au choix

Cassiolette de rognons à la graine de moutarde à l'ancienne 18 €
Kidney and mustard seed casserole

Dos de cabillaud roti et glacé au jus de citron confit, riz et légumes 19 €
Roasted cod, confit lemon, rices and vegetables

Dessert de la carte au choix

Assiette de fromage 9 €
Selected cheeses with green salade

Mi cuit au chocolat et sa boule de glace verveine et chantilly 9 €
Rich chocolate cake, verbena ice cream and whipped cream

- Aucune modification ne sera apportée au menu -

Provenance viande : France

Ouvert tous les jours midi et soir sauf samedi midi et dimanche toute la journée.

Prix nets – service inclus

Net prices – service included

Païement CB-AMEX-CASH- TICKETS TRESTAURANTS ET CHEQUES VACANCES seulement le midi et hors week end