

Menu Gourmand

Servi au dîner du jeudi au samedi de 19h30 à 21h, le samedi et dimanche de 12h à 13h30

Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 29€ - Entrée - Plat - Dessert à 32€

Les Entrées gourmandes :

Velouté de châtaigne, œuf coulant à la noisette

Cannelloni aux gambas et fromage frais à la coriandre, vinaigrette exotique

Tarte fine de boudin noir et oignons confits, quenelle de chèvre au miel de ronce

Les Plats gourmands :

Araignée de porc, sauce aux griottes et purée de patates douces

Filet de merlu, jus aux coquillages et risotto crémeux

Médailillon de volaille farci aux champignons, crème de reblochon et légumes glacés

Les Desserts gourmands :

Assiette de fromages

Brioche perdue, glace et coulis de caramel (à commander en début de repas)

Gros chou profiterole, sauce chocolat

Tarte aux poires amandine, crème anglaise

Pavlova à la compotée de myrtille, Chantilly à la crème de marron et mandarine

Les prix sont nets

A la Carte :

Les entrées gourmandes : 13€

Les plats gourmands : 20€

Les desserts gourmands : 1€

Salade de chèvre chaud : Toast de Chèvre, jambon de pays, salade : 17€

Burger gourmand (bun, steak haché, cheddar, salade, oignons, lard), frites : 18€

Tartare de bœuf charolais au couteau préparé, frites et salade : 20€

Saint Jacques snackées, jus acidulé à la clémentine et mousseline de potiron : 23 €

Bavette d'Aloyau grillée (300g), sauce du moment, frites et salade : 25 €

Les Glaces :

*Coupe de glaces : 2 boules : 6€ ou 3 boules : 8€ / Supp. Chantilly ou Chocolat +2€
(Vanille, caramel, chocolat, rhum raison, abricot, sorbet du soleil, framboise, citron)*

Colonel : 2 boules de sorbet citron et vodka : 10€

Affogato au Bailey's (glace vanille, espresso et Baileys) : 10€

*M*enu enfant -10 ans à 12€

Steak haché ou poisson du jour, frites ou légumes du moment

Une boule gde glace vanille ou caramel

Les prix sont nets