

NOS MENUS

LE MENU 40€

(Formule : Entrée/Plat/Dessert Hors boissons)

Nos Entrées 15€

- La Terrine de « Mon Grand-Père » Maison/Mesclun de Salade
- L'Aumônière de Saumon Fumé et Ecrevisses/Pickles et sauce Betteraves

Nos Plats 22€

- La Bavette « Hereford »/Pressé de Pommes de Terre et Légumes/Jus à la Bière du Nord
- Le Dos de Cabillaud/Purée de Courges/Panais grillé/Sauce Balsamique

Nos Desserts 9€

- La Tarte au Chocolat tiède/Glace Nougat
- La Déclinaison autour de la Poire/Crumble aux Amandes/Vanille
- La Sélection de Fromages de notre Région et d'ailleurs (Supplément 5€ à la place du dessert)

Accord Mets et Vins

- Deux Verres de Vins 17€

(La Sélection de Louis en Fonction de vos mets choisis)

LE MENU EXPRESS 20€

(Mercredi au Samedi uniquement le Midi)

La Viande ou le Poisson du Jour

Le Café ou Thé Gourmand

Le MENU ENFANT 18€

(Sur Demande jusqu'à 12 ans)

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

- Les Saint Jacques en Coquilles/Petits Légumes/Emulsion Cèpes 27€
- Le Foie Gras de Canard Maison/Chutney d'oignons rouges/Pain aux Noix 24€
- L'œuf Parfait/Crèmeux de Butternut/Champignons/Emulsion Lard 19€

NOS PLATS

- Le Ris de Veau aux Echalotes Rôties/Poireaux/Darphin de Pommes de Terre 35€
- Le Turbot rôti/Morilles/Risotto de Petits Légumes/Tuille aux Epices Douces 32€
- Les Gambas Rôties/Polenta Crémeuse au Safran de Lili/Endive Braisée 29€

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

(La Sélection de Fromages de notre Région et d'ailleurs) 12€

NOS DESSERTS

- Le Duo de Chocolat/Biscuit progrès/Chocolat Praliné/Glace Vanille Bourbon 11€
- La Tartelette aux Fruits Exotiques/Sponge Cake au parfum de Noisettes 11€
- La Clémentine façon Crème Brulée/Sorbet/Croustillant aux pains d'épices 11€

Maison Familiale Depuis le 21 Avril 1986



Chef de Cuisine : Benjamin Bajeux