

Carte de restaurant et suggestions de saison

Nos entrées froides et chaudes

🌀 Le saumon fumé doux d'Ecosse et ses garnitures	14,00 €
🌀 Le potage du jour	4,00 €
🌀 Le foie gras cuit, confit d'oignons et son toast	16,50 €
🌀 La salade de saison et petits chèvres lardés	13,00 €
🌀 Le toast aux champignons	13,50 €
🌀 La terrine de Chevreuil au foie gras et ses garnitures	14,50 €

Nos plats de poissons, pâtes, et viandes

🌀 La brochette de scampis grillés, sauce gribiche	18,00 €
🌀 Le dos de cabillaud, sauce aux petits légumes	21,00 €
🌀 Les noisettes de biche – sauce grand veneur (2 pièces)	22,00 €
🌀 Les noisettes de biche – sauce grand veneur (3 pièces)	26,00 €
🌀 L'entrecôte de bœuf 210gr -Beurre Maître d'Hôtel	19,50 €

(plat accompagné d'1 légume du jour et de pommes de terre du jour ou frites)

Nos douceurs

🌀 La crème caramel	7,00 €
🌀 La crème brûlée à la vanille	7,50 €
🌀 La palette de sorbets (4 parfums)	8,00 €
🌀 La coupe Bounty (glace coco, chocolat) chocolat chaud	8,00 €
🌀 L'assiette de douceurs (3 sortes desserts)	7,50 €
🌀 La coupe brésilienne au caramel beurre salé	7,50 €

Notre menu enfant à 14,00 € (max 12 ans)

Croquette fromage /Filet poulet, frites, compote ou pâtes bolognaise /Coupe glacée

PREVENTION ALIMENTAIRE Vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire...

Nous vous conseillons vivement de nous le signaler.

Nous tenons à votre disposition la carte avec les indications des allergènes reconnus.

Les prix ci-dessus sont exprimés en €. Tva de 12% comprise

Le restaurant est ouvert tous les soirs du lundi au jeudi,

Pour les autres services, le restaurant est réservé pour nos réunions, banquets et événements privatisés

Réservation au 067/64 71 71