

Carte de restaurant et suggestions de saison

Nos entrées froides et chaudes

| | |
|---|---------|
| 🌀 Le potage du jour | 4,00 € |
| 🌀 Le foie gras cuit, confit d'oignons et son toast | 16,50 € |
| 🌀 Le toast aux champignons | 13,50 € |
| 🌀 Le duo de foie gras au torchon et son magret fumé | 19,50 € |
| 🌀 Les goujonnettes de sole – sauce gribiche | 14,00 € |

Nos plats de poissons, pâtes, et viandes

| | |
|---|---------|
| 🌀 La brochette de scampis grillés, sauce gribiche - Riz | 18,00 € |
| 🌀 Le dos saumon rose, sauce aux petits légumes | 21,00 € |
| 🌀 Les noisettes de biche – sauce grand veneur et garniture | 22,00 € |
| 🌀 Le steak de bœuf Tâche noire 180gr -Beurre Maître d'Hôtel | 19,50 € |
| 🌀 L'entrecôte de bœuf 210g - 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 brûlée | 7,50 € |
| 🌀 La dame blanche et son chocolat chaud maison | 7,50 € |
| 🌀 La palette de sorbets (4 parfums) | 8,00 € |
| 🌀 Le duo de savoie chocolat et mascarpone à la mandarine | 7,00 € |
| 🌀 Le feuilleté aux pommes caramélisées et glace vanille | 8,50 € |
| 🌀 La meringue brésilienne et son caramel beurre salé | 8,00 € |

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