

## **Nos entrées :**

### **Entrées froides :**

Terrine du moment et sa compotée 3,90€

Bavarois aux betteraves, pommes et chèvre frais 6,50€

Opéra d'avocat, saumon fumé 6,50€

Tartare de thon 6,90€

Bavarois mousse fenouil et betteraves, chair de crabe 6,90€

Foie gras de canard, compotée du moment et sa brioche 8,90€

Tarte fine aux langoustines et crème d'avocat, vinaigrette à l'huile de sésame et gingembre 9,50€

### **Entrées chaudes :**

Croustillant du terroir (boudin noir, rillettes et pommes) 4,50€

Poisson de la pêche du jour\*, sauce champagne et une purée du moment \*prix pouvant être augmenté selon le poisson souhaité  
6,50 €

Cassolette de fruits de mer 6,90€

Cassolette de noix de pétoncles aux petits légumes 7,90€

Marmite forestière de ris de veau 7,90€

Croustillant aux noix de Saint-Jacques, sauce crustacés 7,90€

Tarte tatin magret fumé et pommes 4,90€

## **Nos plats à partir de 6 personnes :**

### *Volaille*

Suprême de volaille farce écrevisses, sauce estragon 9,50€

Tournedos de canard, sauce griotte 10€

Suprême de poulet aux cacahuètes, sauce moutarde à l'ancienne 8,90€

Cuisse de canard, sauce griotte 7,50€

Suprême de pintade en croûte de noix, sauce jasnieres 8,90€

### *Porc*

Noix de joue de porc confite au vin sucré 8,90€

Filet mignon de porc farce chèvre, épinard et tomates confites 8,90€

Pluma de cochon, sauce thym & miel 9,90€

Carré de porc, sauce moutarde à l'ancienne 8,50€

Paleron de porc, sauce thym-miel 8,50€

### *Veau/Boeuf*

Brochette de bœuf, sauce choron 9,50€

Grenadin de veau en croûte d'herbes, sauce romarin 10,90€

Filet de bœuf, sauce bordelaise 12€

Filet mignon de veau, sauce forestière 12,90€

Bourguignon 7,90€

Pot-au-feu 7,50€

Paleron de veau confit, sauce romarin 8,9

### *Agneau*

Sauté d'agneau à la provençale 9,5€

Souris d'agneau au romarin 12,5€

## **Nos desserts à partir de 6 personnes :**

Choux craquelin à la crème 2€

Tartelette (à définir ensemble) 2,90€

Nage de fruits frais au soho 2,90€

Délice du Chef au caramel 3,50€

Entremets aux 3 chocolats et son croquant caramel beurre salé  
3,50€

Entremets chocolat et spéculoos 3,50€

Entremets chocolat et cassis 3,50€

Les fraisiers, poiriers, framboisiers.. selon la saison 3,50€

Entremets pistache et fruits rouges 3,50€

La douceur chocolat blanc, passion, spéculoos 3,50€

Entremets spéculoos et citron jaune 3,50€

Entremets chocolat et caramel 3,50€

**N'hésitez pas à nous appeler au 02 43 29 63 71 ou à nous  
envoyer un email pour plus d'informations.**