

LES INCONTOURNABLES

La Joue de Bœuf cuite au Torchon et l'Escalope de Foie gras poêlée	23 €
La Caille désossées et farcie au Foie gras, jus au vin moëlleux	24 €
Petite Bourride du Jour	22 €
Ravioli Sépia	12 €
Millefeuille au Chocolat et au Lait de Coco, Crème glacée Coco	12 €

La suggestion du jour proposé par le chef selon arrivage

Ou le duo de boudins à la crème et à l'oignon à la purée de poix cassés à 11,10€

Les Entrées

Le chèvre en chaud et froid et Petite Salade	13 €
Œufs en Meurette aux Lardons	10 €
Ravioli de Sepia	12 €
Bouillon de Poissons au Pannequet effiloché	9 €
Saumon fumé à l'Aubier de Tilleul en chaud et froid	17 €
Le Saumon en déclinaison : rilette, tartare et saumon fumé maison	14 €
Feuilletage de Champignons aux Gnocchis en Persillade	11 €
Ravioli de Homard, sauce homardine	22 €
Pressé de Foie gras de Canard, Chutney aux Poires	23 €
Escalope de Foie gras de Canard poêlée, déglacage au Vinaigre de Framboises	24 €
Sauté de Crevettes à la Réglisse	24 €

Poissons

Petite Bourride du jour	22 €
Dos de Saumon rôti à l'Huile d'Olives	17 €
Dorade poêlée au Miel et aux graines de Sésame	23 €
Timbale de Saint-Jacques et Poissons sous feuilletage	24 €
Dos de Cabillaud au bouillon de Homard	24 €

Viandes

Filet de Bœuf, sauce Raifort	28 €
Pigeon de Crapaudine	28 €
Joue de Bœuf cuite au Torchon et l'escalope de Foie gras poêlée	23 €
Caille désossée et farcie, jus au Vin moëlleux	24 €

Choux farci au confit de canard	18 €
Rognon de Veau flambage au Calvados	20 €
Duo de Boudins noirs à la purée de Pois cassés	11 €

Les flèches signalent une diminution des prix suite à la baisse de la TVA
(la baisse a été répercutée sur TOUS nos menus)

DESSERTS

Les Gourmandises Cyprien 13 E

Millefeuille au Chocolat, crème glacée Coco 10 E

La terrine aux Trois Chocolats avec sorbet à la Menthe de Jean-Robert 10 E

Baklawa revisité aux Pommes 10 E

Tarte Tatin minute 10 E

Quelquefois la Couronne Jean-Baudouin aux Framboises 10 E

Fruits du Marché à la Crème Chiboust caramélisée 9 E

Dessert du Jour 7 E

Café gourmand 6 E

FROMAGE

Chèvre en chaud et froid et petite salade 12 E

Tartine de Chèvre chaud 7 E