



La Carte

Entrées

Entrées Froides

Salade du Sud-Ouest , foie gras, jambon de magret, gésiers confits	18,00 €
Saumon fumé au blinis et à la crème à la vodka	16,00 €
Huîtres de Marennes ou Normandes, la douzaine (<i>les 9</i>)	14,00 €
Terrine de langoustine sauce Andalouse	15,00 €
Les huîtres tièdes safranées à la fondue de tomate	16,00 €
La terrine de foie gras de canard parfumée au Sauternes	19,00 €

Plats principaux

escalope de saumon sauce champagne	20,00 €
Rôti de lotte aux graines de moutarde	22,00 €
Bar portion grillé aux Herbes	22,00 €
Entrecôte aux pleurotes sauce marchand de vin	26,00 €
Emincés de magret de canard à la sauce Bigarade	20,00 €
Rognons de veau poêlé sauce aux champignons	22,00 €
Tournedos de boeuf et son jus aux cèpes	28,00 €

Desserts

Fromages

Assiette de 3 fromages Normand AOC (<i>Camembert, Pont Levêque, Livarot</i>)	7,00 €
--	--------

Desserts

Profiteroles au chocolat chaud	7,00 €
Tarte feuilletée aux pommes	7,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon	7,00 €
Coupe de fraises à la chantilly (<i>au sucre, 6 euros</i>)	7,00 €
Mousse au chocolat traditionnel au "Menier"	6,00 €
Pêche Melba ou fraise Melba (<i>en saison</i>)	7,00 €
Café ou chocolat liégeois	7,00 €
Marquis au chocolat noir et sa crème anglaise	7,00 €

Menu à 40€

Ce Menu est à titre d'exemple, Les produits sont susceptibles de changer en fonction de la saison, des arrivages et de l'inspiration du Chef

Mise en Bouche

Entrée

Saumon fumé au blinis et à la crème à la vodka

Ou

Huîtres de Marennes ou Normandes, la douzaine (les 9)

Ou

Terrine de langoustine sauce Andalouse

Ou

La terrine de foie gras de canard parfumée au Sauternes

Plat

Entrecôte aux pleurotes sauce marchand de vin

Ou

Emincés de magret de canard à la sauce Bigarade

Ou

Bar portion grillé aux Herbes

Ou

Tournedos de boeuf et son jus aux cèpes

Dessert

Profiteroles au chocolat chaud

Ou

Mousse au chocolat traditionnel au "Menier"

Ou

Pêche Melba ou fraise Melba (en saison)

Menu du Jour à 34€

Ce Menu est à titre d'exemple, Les produits sont susceptibles de changer en fonction de la saison, des arrivages et de l'Inspiration du Chef

Entrée

La terrine de foie gras de canard parfumée au Sauternes

Ou

Salade du Sud-Ouest , foie gras, jambon de magret, gésiers confits

Plat

Rôti de lotte aux graines de moutarde

Ou

Rognons de veau poêlé sauce aux champignons

Dessert

Marquis au chocolat noir et sa crème anglaise

Ou

Tarte Tatin à la cannelle