

Menu du marché à 30,50 €

(dernière mise à jour 30/01/15)

Ravioles farcies à la fleur de courgette et langoustine

ou

Terrine gourmande au foie gras, parfumée aux cèpes

ou

Gambas rôties au curry, gingembre et citron confit

ou

Assiette de pétoncles farcies au beurre aillé

ou

6 huîtres de pleine mer numéro 3

Entrecôte cuite à la plancha sauce roquefort

ou

Tartare de rumsteck, préparé par nos soins, ou poêlé aux herbes fraîches

ou

Filet de cabillaud rôti, saveurs provençales

ou

Suggestion du moment

Moelleux au chocolat

ou

Gratin de fruits frais de saison

ou

Sorbet ou glace

ou

Café gourmand

(Supplément 1.50 €)

Nos viandes sont d'origines France, CE et USA

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu à 19.50 €

1 plat et 1 dessert

(servi uniquement le midi)

(dernière mise à jour 30/01/15)

Pâtes aux gambas saveurs provençales

Ou

Suprême de poulet jaune fermier à la crème de morilles

Ou

Filet de haddock, beurre citronné

Ou

Tartare de cœur du rumsteck préparé par nos soins ou poêlés aller retour

Crème brulée à la vanille bourdon

Ou

Riz au lait à l'écorce d'orange

Ou

Gratin de fruits frais

Ou

Glace et sorbet

Nos viandes sont d'origines France, CE et USA

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu à 24.50 euros

Service tous les jours jusqu'à 22h sauf vendredi soir samedi soir et jours fériés

(dernière mise à jour 30/01/15)

Oufs cocottes à la crème de truffe

ou

Escargots de Bourgogne rôtis provençale "dans une tomate cerise"

ou

Terrine de saumon aux herbes fraîches et citrons confits

ou

Filet de haddock, beurre citronné

ou

Tripes à la mode de Caen

ou

Suprême de poulet jaune fermier, crème de morilles

ou

Carpaccio de bœuf au parmesan

Moelleux au chocolat

ou

Gratin de fruits de saison

ou

Sorbet ou glace

ou

Café gourmand (Supplément : 1.50€)

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origines, Ce et USA

Menu à 40,00 euros

Servi tous les jours jusqu'à 22 heures

(dernière mise à jour 30/01/15)

Foie gras de canard cuit au torchon, pain grillé

ou

Escalope de foie gras poêlée aux pommes

ou

Grosses crevettes rouges pil.pil au piment d'Espelette

ou

Salade de homard sur un tartare d'avocat au pamplemousse

Filet de bœuf aux morilles

ou

Ris de veau poêlé, morilles et jus de truffes

ou

Coquilles St Jacques poêlées jus de persil et mousseline de panais

Dessert à la carte

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes sont d'origines France, CE et USA

Les entrées

Foie gras de canard cuit au torchon, pain grillé
Escalope de foie gras, pommes au miel
Saumon fumé au bois de hêtre, pain grillé
Pata Negra de Belota, pain ailé
Assiette de pétoncles farcies
Escargots de Bourgogne rôtis provençale [dans une tomate cerise]
Œufs brouillés jus de truffes



Pétoncles farcies
au beurre ailé

Les fruits de mer

6 huîtres de Pleine mer N°3
12 huîtres de Pleine mer N° 3
Grosses crevettes rouges froides, aioli safrané
Le plateau de fruits de mer royal [2 pers]
La grande assiette de fruits de mer
(6 huîtres, langoustines, crevettes rouges royales et homard)
La grande salade de homard et foie gras

Les Poissons

Sole meunière au beurre citronné
Filet de cabillaud rôti, saveurs provençales
Camerone royale rôtie à la plancha
Retour de pêche à la plancha
Filet de bar rôti
Pâtes artisanales, homard légèrement crémé



Filet de turbot rôti

Plats de tradition et viandes de pâturages

Cassoulet maison au confit de canard
Œufs tradition de la ferme du Val fleuri en omelette et sa palette ibérique de Bellota' 18 mois de séchage, frites, salade, un must
Tripes à la mode de Caen
Tartare de cœur d'ailoyau préparé par nos soins ou poêlé aller-retour, frites, salade
Filet de bœuf, morilles crémees
Suprême de poulet jaune fermier, crème de morilles
Noix d'entrecôte "Angus" à la plancha (une viande d'exception)