



Les Premières assiettes,

*- Cassolette de ris de veau braisés au vieux Calva,
petits légumes et champignons du moment.*

12 euros

*- Langoustines rôties,
petits légumes en coque de pain, jus et espuma de crustacés.*

12 euros

*- Foie-gras de canard mi-cuit,
sablés aux amandes, pâte de fruit à la mirabelle et pâte de pruneaux.*

12 euros



Le Littoral, ...

*- Filets de saint-Pierre braisé au vin jaune du Jura,
petits légumes en coque de pain et bisque de crustacés.*

16 euros

*- Noix de saint-Jacques bardées de canard fumé,
écrasée de pommes de terre et crème de giroules.*

16 euros



Patûrages et bocages, ...

- Pavé de bœuf taillé dans le filet,
grosse croquette, pleurotes et jus crémeux.

20 euros

- Noix de veau rôti,
Salisifs confits et mousseline de pommes de terre .

18 euros



Petits Plaisirs sucrés, ...

- Atmo-sphère chocolat noir,
mousse au chocolat, biscuit sablé et caramel au beurre demi-sel .

9 euros

- Le Mac' café gourmand,

9 euros

Assortiments de macarons aux fruits et chocolat, selon les produits de saison.

L' Atelier de cuisine, ...

- ❖ Entrée - Plat - Dessert 30,50 €
- ❖ Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25,50 €
- ❖ Le chariot des fromages locaux et régionnaux 5.50 €

Entrée :

- Muffins de foie mi-cuit au torchon, pâte de pruneaux et jeunes pousses
- *Langoustines rôties, petits légumes en coque de pain, jus et espuma de crustacés.*

Plat :

- Noix de veau rôtie, petits légumes primeurs et jus de laurier.
- Dos de cabillaud rôti, compotée de pommes et jus crèmeux au cidre.

Dessert :

- *Le chariot des fromages locaux et régionaux, affinés.*
- *Macaron crèmeux à la fraise farigouette, pâte de chocolat à la rose.*
- *Chaud, Cacao... crèmeux, fivré, croquant*