



Les Entrées

Œufs de Poule bio pané
Autour du champignon

Tarte de maigre,
Crème de brocolis

Terrine du moment, mesclun champêtre

Cocotte de légumes de nos producteurs,
Beurre d'herbes fraîches

Effeillé de haddock fumé,
Avocat et endives
Poutargue râpée

Les Poissons

Filet de daurade poêlé, beurre à l'ail noir
Poireaux crayon, larme de pommes de terre

Pavé de cabillaud rôti, bisque réduite
Epinards étuvés, gnocchis de pommes de terre

Horaires

*Du lundi au vendredi
12h-13h30 19h30-21h30*

*Réservation :
01.45.20.33.00*

Le Menu

Entrée / Plat
Plat / Dessert
30€

Entrée / Plat / Dessert
37€

Entrées 9€ / Plats 22€ / Desserts 8€



« Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts »
Toutes nos viandes sont d'origine française et/ou Union Européenne
Prix nets TTC et-Service compris



Les Viandes

Faux-filet normand maturé poêlé,
Duchesse de patates douces

Suprême de volaille rôti,
Mille-feuilles de pommes de terre et champignons des bois

Rognon de veau rôti à la bière,
Purée de pommes de terre

Les Incontournables

Ris de veau croustillant,
Sucrines au lard et mille-feuille de pommes de terre

+18€

Gnocchis à la Parisienne

+9€

Souris d'agneau confite,
Risotto d'épeautre

+6€

Les Fromages et Desserts

Le fromage de la « Maison  »

Baba au Rhum et sa crème montée

Tarte au citron meringuée

Profiterole au chocolat

Riz au lait

Coupe citron façon Williamine



« Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts »

Toutes nos viandes sont d'origine française et/ou Union Européenne

Prix nets TTC et-Service compris