

La Carte

Entrées

Ravioles de homard bouillon mousseux de crustacés
25€

Complicité de foie gras et Saint -Jacques aux agrumes
26€

Chorale d'escargot et croustillant d'œuf, jus truffé
23€

Poissons

Quenelles de sandre aux écrevisses du Coq Hardi
26€

Noix de Saint-Jacques rôties en croûte de cazette
29€

Suggestion poisson du jour selon arrivage

Menu végétarien sur demande

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais,
il peut arriver que certains produits soient manquants, veuillez-nous en excuser.

Le pain est fabriqué chaque jour par nos soins

Pain sans gluten maison à la demande

Un plat servi pour 2 supplément 5 €

La Carte

Viandes

Ris de veau croustillant persillade au citron confit 34€

Pigeon rôti au miel d'épices chartreuse de foie gras
31€

Filet de bœuf à la lie de vin de sancerre 31€

Suggestion du jour

Chariot de fromages

9,50€

Desserts

11,50€

Contraste café chocolat grand cru

Le millefeuille à l'instant

La pomme punie

Dessert du jour 9,50€

N'hésitez pas à nous faire savoir toutes sensibilités envers certains produits

Menu Enfant jusqu'à 10 ans

Entrée plat ou plat dessert Prix net ttc 13.50€

Entrée, plat et dessert Prix net ttc 19.50€