

Menu « Auberge »

14,80€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 12,80€

Plat 9,80€

Entrées

Assiette de Buffet d'entrées

Mousse de Foies de Volaille Maison

Gâteau de Thon au Pistou



Plats

Aile de Raie Pochée, Sauce Câpres

Pièce de Bœuf Grillée, Sauce Roquefort

Paupiette de Veau aux Champignons

Plat du jour



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Crème Brûlée à la Vanille

Flan Pâtissier aux Poires

Marbré au Chocolat

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs »

24€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 21€

Accords Mets & Vins : 12,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

Salade aux Asperges et Œuf Poché

Carpaccio de Bœuf au Basilic

Croquettes de Camembert Panées au Calvados



Plats

Parmentier de Joue de Bœuf

Côte de Cochon Rôtie, Sauce Normande

Pavé de Mahi-Mahi (Daurade) à la Vanille

« Coup de Cœur du Chef »



Supplément Fromages (+ 3,00 €)



Desserts

Trio de Cannelés et sa Glace Stracciatella

Forêt Noire Revisitée

Crèmeux Campari – Orange

Servi tous les jours

Formule Express

13,80€

Servi Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés

Plat du Jour



Café Douceur



Boissons

au choix

Verre de Vin « Au pichet » 12 CL

ou Bière Pression « Pelforth » 25 CL

ou Jus de Fruit ou Coca ou Diabolo 20 CL

ou ½ Bouteille d'Eau plate ou pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« Coup de Cœur du Chef »

17,50 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)