

# 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**

# Menu « Terroirs »

32 €

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

## Mise en Bouche

### Entrées

Opéra de Foie Gras

Bavarois d'Avocat au Crabe

Tête de Veau, Sauce Gribiche



### Plats

Souris d'Agneau Confite au Romarin

Filet de Daurade Royale, Beurre Blanc à l'Estragon

Filet de Bœuf, Sauce Marchand de Vin



Chariot de Fromages ou Camembert Pané



### Desserts

Omelette Norvégienne flambée à la Bénédictine

Croustillant aux 2 Chocolats

Tartelette Chiboust aux Fruits Rouges

**Servi Uniquement du Vendredi soir au Dimanche et Jours Fériés**

## Menu « Raclette »

19 €

**Servi Uniquement le Soir, Week-End et Jours Fériés**  
**Pour Minimum 2 personnes**



250 grammes de Fromage

200 grammes de Charcuteries

Pomme de Terre à Volonté

## Menu « Plancha »

19 €

**Uniquement sur RESERVATION 24H à l'avance**  
**Servi le Soir, Week-End et Jours Fériés**  
**Pour Minimum 4 personnes**

250 grammes de Viandes Marinées

Accompagnements



**Les Menus Spéciaux peuvent  
se prévoir à emporter !**

Possibilité de prêt du Matériel