

Menu « Auberge »

15.00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 13.00€

Plat 9,90€

Entrées

Assiette Fraicheur (Charcuteries, Crudités, Mixte)

Oufs Mimosa au Thon

Cake au Chèvre et Chorizo

Tartare de Harengs aux 2 Pommes



Plats

Lasagne de Saumon aux Epinards

Pièce de Bœuf Grillée, Beurre Persillé

Noix de Joue Porc au Cidre

Plat du jour

Grande Salade de Chèvre et Jambon Sec



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Riz au Lait à la Vanille de Tahiti

Gâteau Moelleux aux Pommes et Cannelle

Mousse au Chocolat du Chef

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi midi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs » 25€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

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

Entrées

Dôme de Foie Gras de Canard Maison (+3.00€)

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé (+2.00€)

Velouté de Champignons et son Œuf Poché

Crumble de Butternut et Magret Fumé

Salade de « Fleur Bleue » à la Normande



Plats

Pavé de Cerf, Sauce Forestière

Pavé de Mahi-Mahi à la Vanille « Tahitensis »

Brochette de St Jacques à la Crème de Baies de Verveine (+4.00€)

Rognons de Veau à la graine de Moutarde

Suprême de Pintade, Sauce Morilles (+2.00€)

« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de 5 Fromages ou Croustillants de Chèvre et Miel



Desserts

Financier au Chocolat et sa Chantilly Menthe

Tartelette Amandine aux Figues et sa Glace Violette (+2.00€)

Croute Normande

Café Gourmand (+2.00€)

Le Paris Brest « Classic »

Servi tous les jours

Formule Express

14.50€

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 Verre 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 »

18.00 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)