

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

Menu « Raclette » 21 €

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

« Coup de Cœur du Chef »

18.00 €

Camembert Rôti et sa Cochonnaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)