

Les classiques de la maison

Toutes les entrées et les plats des menus sont disponibles à la carte .

Les Entrées

Le jambon cru de La Sûre accompagné d'une verdure vinaigrette 18,00 €
La salade folle de homard parfumée aux truffes (2 cvts) prix par personnes 20,00 €
La préparation du homard demande du temps ce choix vous imposera un peu de patience

Escalopes de foie de canard poêlé compotée de poire et sirop de vin rouge 20,00 €
Saint jacques sautées au beurre de truffes 20,00 €

Le homard

la préparation du homard demande du temps, ce choix vous imposera un peu de patience

Le homard est servi pour 2 cvts

1/2 homard grillé et beurre aux épices du monde 24,00 €
Le 1/2 homard décortiqué et sauté à l'huile d'olives, sa bisque réduite et légumes croquants 25,00 €

Les Plats

Les filets de sole en panure de noisettes, champignons, sauce parfumée au jus poulet grillé 24,00 €
Les poitrines de Pigeonneau rosée, cuisse confite et escalope de foie poêlée, sauce au madère 30,00 €
Noix de ris de veau rôtie, aux fumet de safran de Cotchia 30,00 €

Le Lunch du Marché

Menu établi en fonction du marché, annoncé de bouche à oreilles

Servi uniquement le midi du mercredi au samedi inclus

Deux formules vous sont proposées

21 € entrée, plat café

29 € entrée, plat, dessert, café

Forfait vin comprenant un verre de vin par plat à 7 €

Il ne sera pas apporté de changement dans le menu

Les plats du menu sont disponibles à la carte

Entrée 14 €

Plat 16 €

Les plats précédés d'un  sont élaborés en tout ou en partie avec des produits régionaux

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part